ALTO-SHAAM®

Horno de cocción, mantenimiento y ahumado

Control de lujo

ecosmart®

1767-SK/III

1200-SK/III

Modelo:

767-SK/III
1767-SK/III
1000-SK/III
1200-SK/III

767-SK/III

1000-SK/III

- **INSTALACIÓN**
- **OPERACIÓN**
- **MANTENIMIENTO**

HALO HEAT®

24•7 Your Service Hotline 1-800-558-8744

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELÉFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SÓLO EE.UU.
www.alto-shaam.com

IMPRESO EN EE.UU. MN-29763-SP • 12/11

Entrega 1
Desembalaje 1
Procedimientos de seguridad y precauciones 2

Instalación
Requisitos de instalación. 3
Requisitos de espacio 3
Planos de dimensiones, pesos y capacidades. 4-7
Opciones y accesorios 6
Configuraciones de apilamiento 7
Nivelación 8
Requisitos de sujeción - equipo móvil 8
Instalación de la bandeja recolectora 9
Especificaciones eléctricas 10

Instrucciones de operación
Información de seguridad para el usuario 11
Operación de arranque 11
Señales audibles. 11
Características de control 12
Características y funciones de operación 13
Instrucciones de cocción/mantenimiento 14-16
Opciones del usuario 17
Pautas generales de mantenimiento 18

Cuidado y limpieza
Limpieza y mantenimiento preventivo 19
Protección de superficies de acero inoxidable. 19
Agentes de limpieza 19
Materiales de limpieza 19
Cuidado del equipo 20
Limpie diariamente 20

Desinfección
Desinfección/inocuidad de los alimentos 21
Temperaturas internas de productos alimentarios . . . 21

Mantenimiento
Solución de problemas: códigos de error 22-23

Piezas y vistas del mantenimiento
Piezas y vistas del mantenimiento exterior
- Un solo compartimento 24-25
- Doble compartimento. 26
Componentes eléctricos 28
Kits de cables de calentamiento 29

Diagramas de cableado
Consulte siempre el o los diagramas del cableado que se incluyen con la unidad, para tener la versión más actual.

Garantía
Reclamaciones y daños durante el transporte . . . . . Contraportada
Garantía limitada. . . . . Contraportada

ENTREGA

Este aparato Alto-Shaam ha sido probado y examinado para garantizar que es una unidad de la más alta calidad. En el momento de la recepción, compruebe si ha sufrido daños durante el envío e informe de los mismos inmediatamente a la empresa de transporte responsable. ***Consulte en este manual la sección "Reclamaciones y daños durante el transporte".***

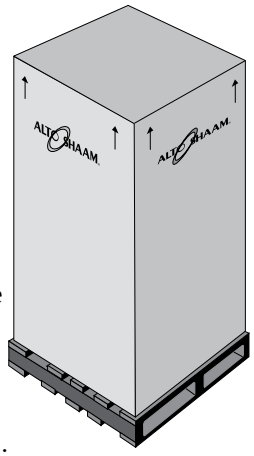
Es posible que este aparato, completo con sus accesorios y elementos sin montar, se envíe en uno o más paquetes. Compruebe y asegúrese de que ha recibido cada unidad con todos los elementos y accesorios propios para cada modelo, del modo indicado en el pedido.

Guarde toda la información e instrucciones que se facilitan junto con el aparato. Rellene y envíe a la fábrica la tarjeta de garantía lo antes posible para garantizar una rápida asistencia en caso de que realice cualquier reclamación por piezas o mano de obra dentro del periodo de garantía.

Todas las personas que vayan a instalar o utilizar el aparato, deberán leer y comprender este manual. Si desea realizar cualquier tipo de pregunta referente a la instalación, funcionamiento o mantenimiento, póngase en contacto con el departamento de asistencia de Alto-Shaam.

NOTA: En todas las reclamaciones que se realicen dentro del periodo de garantía, deberá indicar el número de modelo completo y el número de serie de la unidad.

DESEMBALAJE



1. Saque cuidadosamente el aparato de la caja o cajón.

NOTA: No deseche la caja ni el resto del material de embalaje hasta que no haya examinado la unidad para asegurarse de que no hay daños ocultos, y después de comprobar que funciona correctamente.

2. Lea con detenimiento las instrucciones del presente manual antes de comenzar a instalar este aparato.

GUARDE ESTE MANUAL.

Este manual se considera parte del aparato y se facilitará al propietario o director del negocio o a la persona encargada de la formación de operarios. ***Si necesita más manuales, solicítelos al departamento de asistencia de Alto-Shaam.***

3. Retire la película plástica de protección, los materiales de embalaje y los accesorios del aparato antes de conectarlo al sistema de alimentación. Guarde los accesorios en un lugar adecuado para su uso futuro.

PROCEDIMIENTO Y RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Es esencial conocer los procedimientos correctos para que los equipos accionados eléctricamente o por gas funcionen de forma segura. De acuerdo a las directrices habituales sobre etiquetado de seguridad, referente a riesgos potenciales, se utilizarán las siguientes palabras e iconos a lo largo de todo el manual:

PELIGRO

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que provocará lesiones personales graves, la muerte, o daños considerables en la propiedad si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

ADVERTENCIA

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar lesiones personales, en algunos casos la muerte o daños de consideración en la propiedad si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

PRECAUCIÓN

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar o provocará lesiones personales moderadas o leves, o daños en la propiedad si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

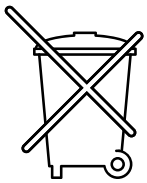
PRECAUCIÓN

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar o provocará lesiones personales leves, daños en la propiedad o una práctica otencialmente insegura si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

NOTA: Se utiliza para notificar al personal de instalación, funcionamiento o mantenimiento sobre aspectos importantes que no están relacionados con riesgos.

1. Este artefacto está diseñado para cocinar, mantener o procesar alimentos para el consumo humano. No se autoriza ni se recomienda ningún otro uso de este artefacto.
2. Este aparato se ha diseñado para su uso en establecimientos comerciales cuyos empleados estén familiarizados con el uso, las limitaciones y los riesgos asociados al mismo. Las instrucciones de funcionamiento y advertencias son de lectura obligatoria, y todos los operarios y usuarios deberán comprenderlas.
3. Las guías para solución de problemas, vistas de componentes y listas de piezas que se adjuntan al presente manual sirven meramente como referencia general, y su uso está dirigido a personal técnico con la formación adecuada.
4. Este manual debe considerarse una parte inherente al aparato. El manual y las instrucciones, diagramas, esquemas, listas de piezas, avisos y etiquetas deben permanecer con el aparato si éste se vende o se traslada de lugar.

NOTA



Para los equipos entragados para uso en cualquier localidad que este controlada por la siguiente directiva:

NO DESECHAR LOS EQUIPOS ELECTRICOS O ELECTRONICOS CON OTROS DESECHOSMUNICIPALES.

INSTALACIÓN

PELIGRO

LA INSTALACIÓN, LAS ALTERACIONES, LOS AJUSTES, EL SERVICIO TÉCNICO O EL MANTENIMIENTO INCORRECTOS PODRÍAN PROVOCAR LESIONES GRAVES, LA MUERTE O DA—OS A LA PROPIEDAD. LEA COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REALIZAR SERVICIO TÉCNICO A ESTE EQUIPO.

PRECAUCIÓN

PARA EVITAR LESIONES CORPORALES, TENGA MUCHO CUIDADO AL MOVER O COLOCAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO.

PRECAUCIÓN

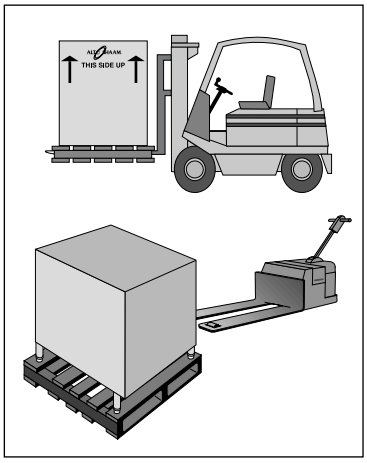
LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

PELIGRO

NO guarde ni utilice líquidos inflamables ni permita la existencia de vapores inflamables enlas proximidades de éste y otros electrodomésticos.

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

El horno de cocción y mantenimiento Alto-Shaam se debe instalar en una ubicación que permita al horno funcionar según el propósito para el que se diseñó y permita el espacio adecuado para la ventilación, limpieza y acceso para realizar mantenimiento.



1. El horno se debe instalar sobre una superficie estable y nivelada.

2. NO instale este equipo en un área en que se pueda ver afectado por cualquier condición adversa como vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición adversa grave.

3. NO almacene ni use ningún líquido inflamable ni permita vapores inflamables en las cercanías de este horno o cualquier otro equipo.

4. Se debe mantener este equipo libre y despejado de cualquier material combustible.

5. Se debe mantener este equipo libre y despejado de cualquier obstrucción que bloquee el acceso para mantenimiento o servicio.

REQUISITOS DE ESPACIO MÍNIMOS

457 mm de espacio mínimo en la parte posterior del equipo que produce calor. Para proteger el control electrónico, mantenga el espacio lateral suficiente para evitar que el área de control alcance cualquier temperatura de 60 ºC o superior.

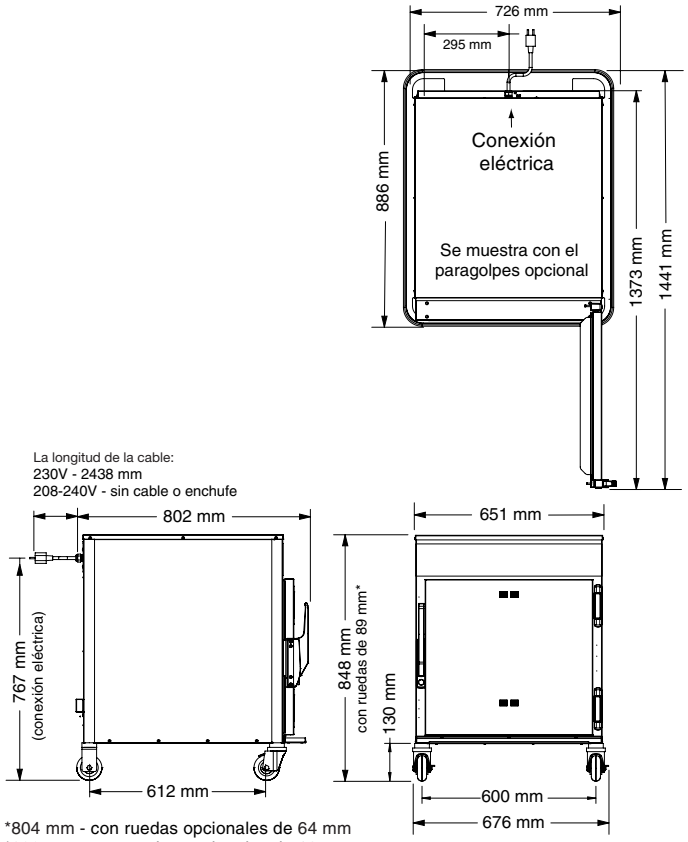
NOTA

Si se desenchufó el equipo por un período prolongado, puede que deba recargar el reloj de tiempo real. Apague el disyuntor principal que está conectado a la unidad durante 10 segundos, luego restablezca la energía. Para obtener más información, consulte el Código de error E-60 en la sección Solución de problemas de este manual.

INSTALACIÓN

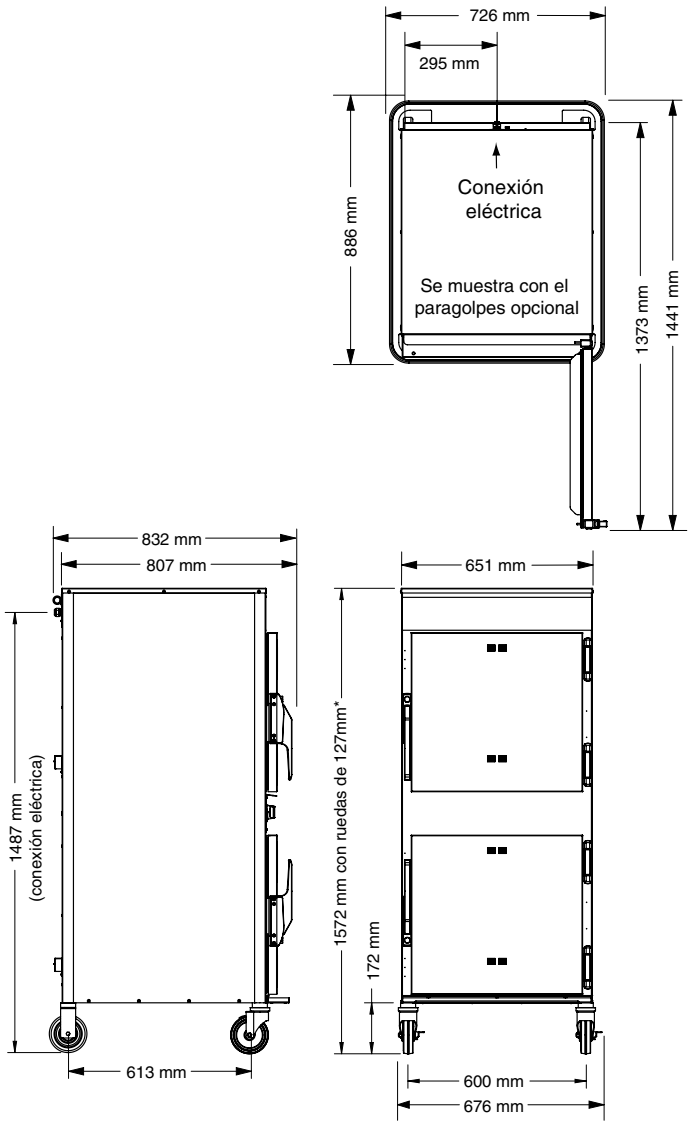
INSTALACIÓN EN EL LUGAR

767-SK/III



*804 mm - con ruedas opcionales de 64 mm
*890 mm - con ruedas opcionales de 127 mm
*858 mm - con patas opcionales de 152 mm

1767-SK/III



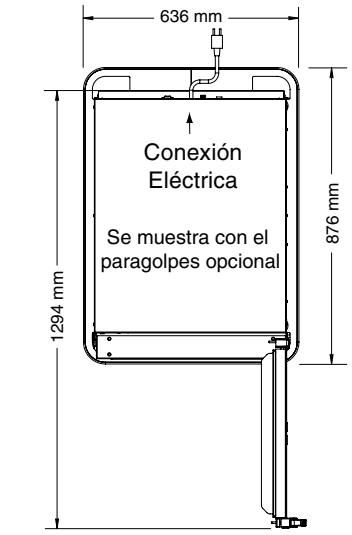
*1540 mm - con ruedas opcionales de 89 mm
*1577 mm - con patas opcionales de 152 mm

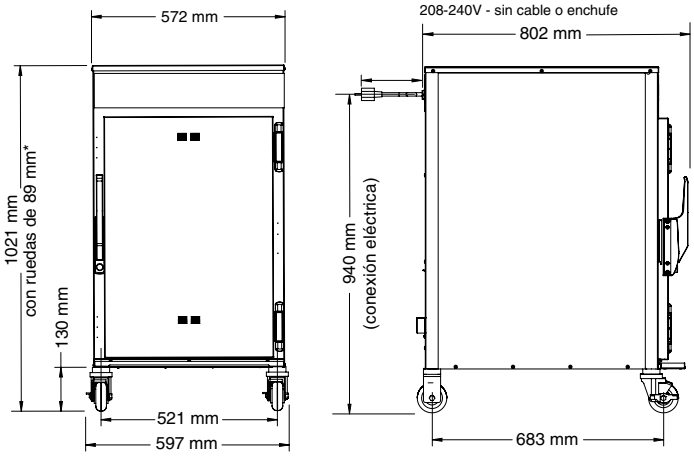
PESO			CAPACIDAD POR COMPARTIMIENTO
MODELO	NETO	ENVÍO	45 kg MÁXIMO VOLUMEN MÁXIMO: 67 LITROS
767-SK/III	APROX. 89 kg	125 kg	
1767-SK/III	APROX. 163 kg	204 kg	

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

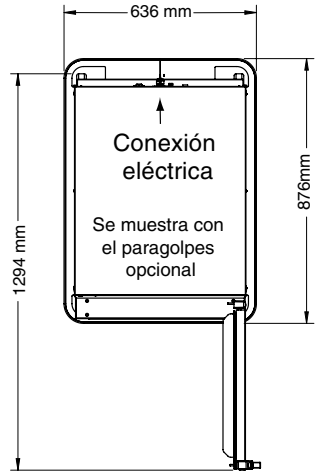
1000-SK/III

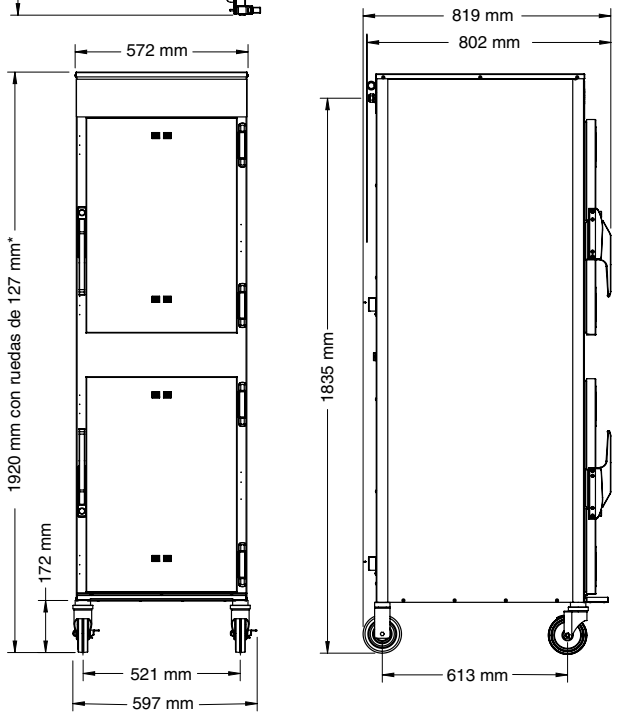




*981 mm - con ruedas opcionales de 64 mm
*1067 mm - con ruedas opcionales de 127 mm
*1063 mm - con patas opcionales de 152 mm

1200-SK/III





*1877 mm - con ruedas opcionales de 89 mm
*1897 mm - con patas opcionales de 152 mm

PESO			CAPACIDAD POR COMPARTIMIENTO
MODELO	NETO	ENVÍO	54 kg MÁXIMO VOLUMEN MÁXIMO: 76 LITROS
1000-SK/III	APROX. 92 kg	APROX. 128 kg	
1200-SK/III	APROX. 177 kg	211 kg	

INSTALACIÓN

OPCIONES Y ACCESORIOS

OPCIONES Y ACCESORIOS	767-SK/III	1767-SK/III	1000-SK/III	1200-SK/III
Paragolpes de perímetro completo	5010371	5010371	5009767	5009767
Parrilla para costilla COSTILLA DE PRIMERA COCINADA AL VAPOR (RESTAURANTE)	 HL-2635 4459	 HL-2635 4459	 HL-2635 4459	 HL-2635 4459
Ruedas: 2 RÍGIDAS, 2 GIRATORIAS CON FRENO 127 mm 89 mm 64 mm	 5004862 STANDARD 5008022	 STANDARD 5008017 —	 5004862 STANDARD 5008022	 STANDARD 5008017 —
Opciones de color exterior ACERO INOXIDABLE BURDEO COLOR PERSONALIZADO	 ESTÁNDAR DISPONIBLE DISPONIBLE	 ESTÁNDAR DISPONIBLE DISPONIBLE	 ESTÁNDAR DISPONIBLE DISPONIBLE	 ESTÁNDAR DISPONIBLE DISPONIBLE
Cerradura de puerta con llave	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Conjunto de la puerta con ventana DERECHA IZQUIERDA	 5010406 5010409	 5010406 5010409	 15879R 15881R	 15879R 15881R
Colector de goteo, con drenaje, 43mm	—	—	5005616	5005616
Colector de goteo, sin drenaje, 48mm	14831	14831	11906	11906
Colector de goteo, profundidad adicional	—	—	15929	15929
Patas de 152 mm, con vástago (JUEGO DE CUATRO)	5011149	5011149	5011149	5011149
Parrilla de bandeja de alambre - 457 x 660 mm INSERTO DE BANDEJA	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Parrilla, acero inoxidable CABLE PLANO, PARILLA ESTRECHA PARA COSTILLA	 SH-2324 SH-2743	 SH-2324 SH-2743	 SH-2325 SH-29474	 SH-2325 SH-29474
Piezas metálicas para apilamiento	5004864	—	5004864	—
Virutas, a granel, 9 kg MANZANA CEREZA NUEZ DE NOGAL AMERICANO NUEZ DE ARCE	 WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	 WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	 WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	 WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

INSTRUCCIONES DE APILAMIENTO

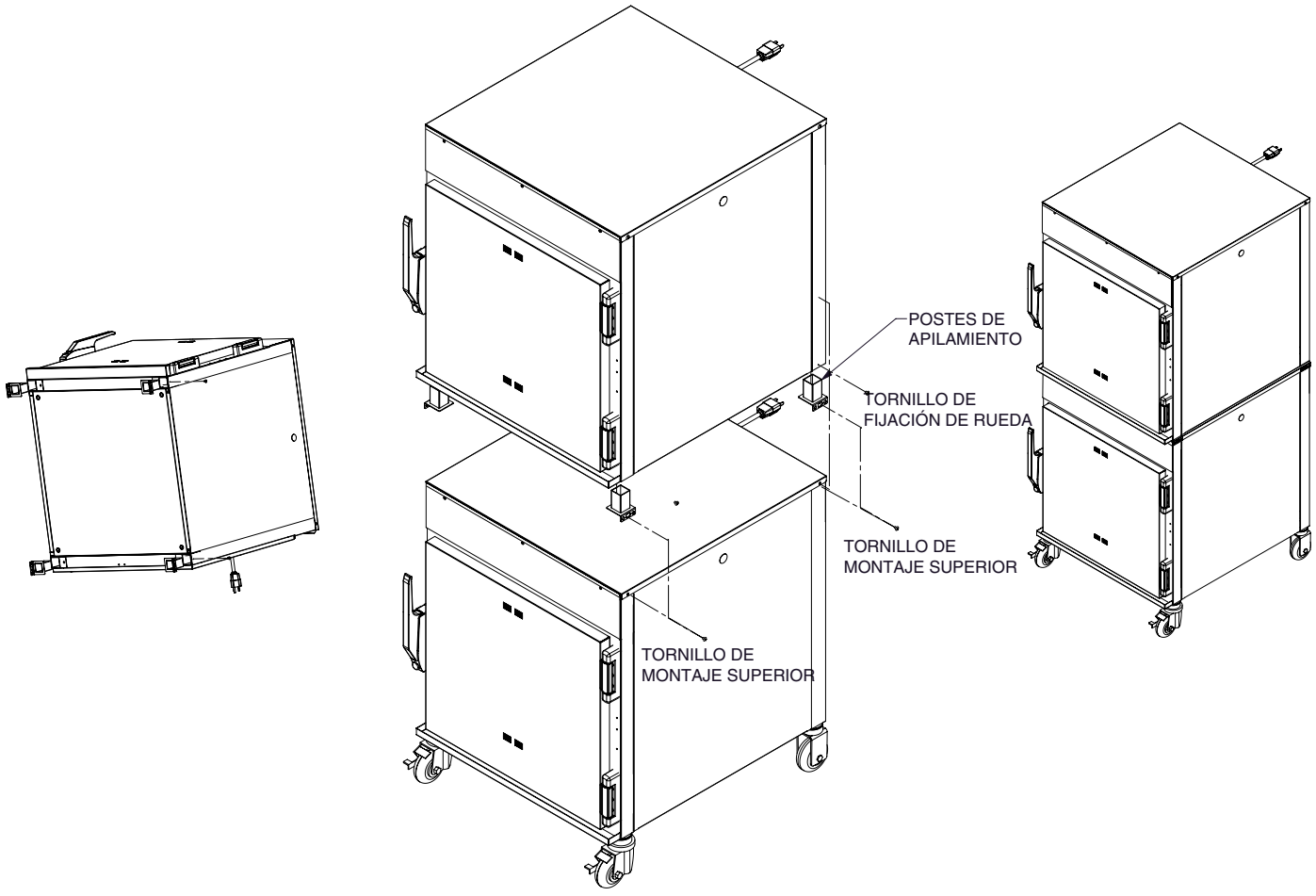
1) Si los dos artefactos se enviaron juntos desde la fábrica, la unidad superior vendrá sin las ruedas instaladas. Se incluirá un kit de apilamiento con el envío.

Si se deben desinstalar las ruedas: Incline la unidad hacia atrás tomando las precauciones para evitar que el casquillo del cable entre en contacto con una superficie plana, ya que esto podría dañar el área alrededor del casquillo del cable. Retire el tornillo de fijación de cada rueda. Tire de las ruedas para sacarlas de la unidad.

2) Mientras el artefacto esté sobre su parte posterior, inserte un poste de apilamiento en cada una de las cuatro esquinas de la unidad superior. Fije los postes de apilamiento con un tornillo y dos arandelas planas que se proporcionan con el kit de apilamiento.

Nota: El reborde en los postes de apilamiento debe mirar hacia fuera de la unidad.

3) Retire los cuatro tornillos de montaje superiores de la unidad inferior. Coloque el artefacto superior, el que tiene los postes de apilamiento instalados, sobre la unidad inferior. Centre la unidad superior de adelante hacia atrás. Vuelva a instalar los cuatro tornillos a través del reborde de los cuatro postes de apilamiento.



Configuraciones de apilamiento
767-SK/III con 767-SK/III, 750-TH/III, 750-TH-II, 767-SK, o 750-S

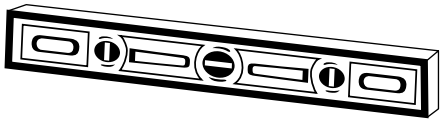
Configuraciones de apilamiento
1000-SK/III con 1000-SK/III, 1000-TH/III, o 1000-S

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

Hay varios ajustes asociados con la instalación y el arranque inicial. Es importante que un técnico de servicio calificado realice estos ajustes. Los ajustes de instalación y arranque son responsabilidad del distribuidor o del usuario, e incluyen, entre otros, la calibración del termostato, el ajuste de puertas, la nivelación, la conexión eléctrica y la instalación de ruedas o patas opcionales.

NIVELACIÓN



Nivele el horno de lado a lado y de adelante hacia atrás usando un nivel de burbuja de aire. Para hornos instalados con ruedas, es importante que la superficie de instalación esté nivelada debido a la probabilidad de reposicionamiento frecuente del horno.

Recomendamos revisar periódicamente el nivel del horno para asegurarse de que el piso no haya cambiado ni que se haya movido el horno.

NOTA: Si no nivela adecuadamente el horno, se puede producir un funcionamiento inadecuado y como resultado, tendrá un horneado desigual con productos compuestos de pasta semilíquida.

REQUISITOS DE SUJECIÓN: EQUIPO MÓVIL

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA.

Se debe fijar el artefacto a la estructura del edificio.

Cualquier equipo que no esté equipado con un cable de alimentación, pero que incluya un conjunto de ruedas, se debe instalar con una brida. Se deben proporcionar los medios adecuados que limiten el movimiento de este equipo sin depender del conducto eléctrico o transmitir tensión a éste. Se aplican los siguientes requisitos:

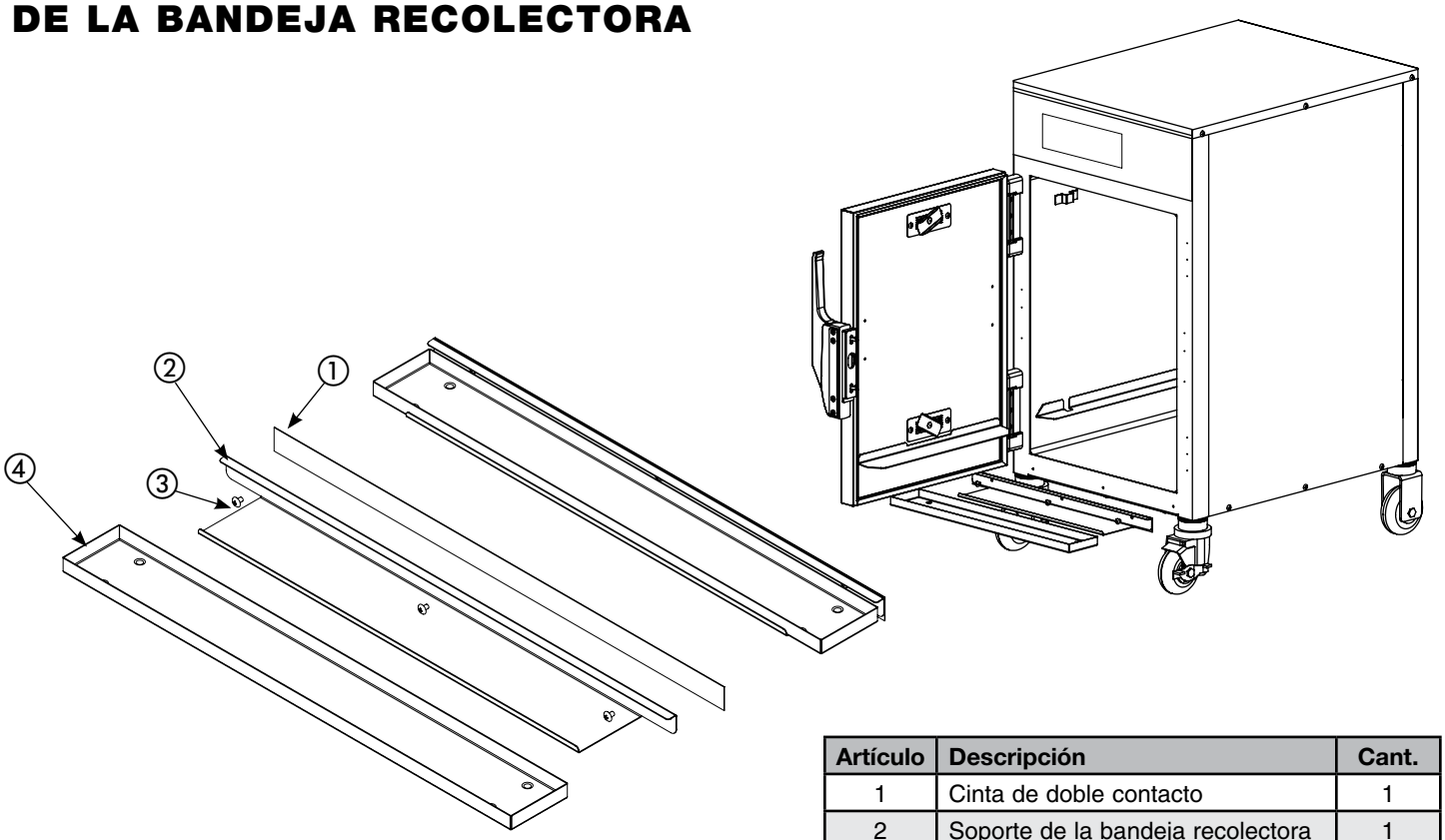
1. Las ruedas deben tener una altura máxima de 152 mm.
2. Dos de las ruedas deben ser del tipo con bloqueo.
3. Se deben instalar dichos equipos móviles o equipos sobre plataformas móviles usando un conector flexible fijado a la estructura del edificio.

En el reborde posterior superior del equipo se encuentra un conector de montaje para un dispositivo de sujeción. La fábrica no proporciona conectores flexibles ni dispone de ellos.

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN DE LA BANDEJA RECOLECTORA



Artículo	Descripción	Cant.
1	Cinta de doble contacto	1
2	Soporte de la bandeja recolectora	1
3	Tornillo Phillips de 8-32 x 1/4 pulg.	3
4	Bandeja recolectora	1

1. Perfore orificios a través de la cinta de doble contacto ①, que se encuentra adherida a la parte posterior del soporte de la bandeja recolectora ①.
2. Retire la protección en la cinta de doble contacto ①.
3. Coloque los tornillos ③ en los orificios y fije el soporte de la bandeja recolectora ② a la unidad.
4. Opcional, pero altamente recomendado: Para sellar, aplique una línea de impermeabilizante de silicona compatible con alimentos, a lo largo del borde superior del soporte de la bandeja recolectora ②.
5. Coloque la bandeja recolectora ④ en su soporte ②.

⚠ ADVERTENCIA

SI NO SE INSTALA ADECUADAMENTE LA BANDEJA DE GOTEO PUEDE HABER DAÑOS MAYORES AL EQUIPO Y, COMO RESULTADO, RIESGO DE FUGA Y DAÑOS PERSONALES.

INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Un electricista autorizado debe instalar un tomacorriente adecuado, una configuración de tomacorriente o un cableado permanente para esta unidad de acuerdo con los códigos eléctricos locales.

Enchufe la unidad SOLAMENTE a un tomacorriente debidamente conectado a tierra, posicionando la unidad de forma que se pueda acceder fácilmente al enchufe en caso de emergencia. Se producirá la formación de arco eléctrico al conectar o desconectar la unidad, a menos que los controles estén en la posición "off" (apagado).

Un electricista autorizado debe instalar un tomacorriente adecuado, una configuración de tomacorriente o un cableado permanente para esta unidad de acuerdo con los códigos eléctricos locales.

Los cables de suministro utilizados con este equipo deben ser resistentes al aceite; los cables flexibles recubiertos no son más ligeros que los cables recubiertos de policloropreno común o recubiertos de otro elastómero sintético equivalente (designación de código 60245 IEC).

ASPECTOS ELÉCTRICOS - 767-SK/III

VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	CABLE Y ENCHUFE
208-240 (AGENCIA)	1	60	16,0	3,9	CABLE, SIN ENCHUFE
a 208	1	60	15,5	3,2	
a 240	1	60	17,9	4,3	
230	1	50/60	15,4	3,1	ENCHUFE DE CEE 7/7 220-230V PLUG

ASPECTOS ELÉCTRICOS - 1767-SK/III

VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	CABLE Y ENCHUFE
208-240 (AGENCIA)	1	60	32,0	7,7	SIN CABLE O ENCHUFE
a 208	1	60	31,0	6,5	
a 240	1	60	35,8	8,6	
230	1	50	29,1	6,1	SIN CABLE O ENCHUFE

ASPECTOS ELÉCTRICOS - 1000-SK/III

VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	CABLE Y ENCHUFE
208-240 (AGENCIA)	1	60	15,8	3,8	CABLE, SIN ENCHUFE
a 208	1	60	14,4	3,0	
a 240	1	60	16,7	4,0	
230	1	50	14,0	2,8	ENCHUFE DE CEE 7/7 220-230V

ASPECTOS ELÉCTRICOS - 1200-SK/III

VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	CABLE Y ENCHUFE
208-240 (AGENCIA)	1	60	33,3	8,0	SIN CABLE O ENCHUFE
a 208	1	60	30,6	6,4	
a 240	1	60	35,4	8,5	
230	1	50	31,5	7,2	SIN CABLE O ENCHUFE

Los diagramas de cableado se encuentran al interior de la cubierta de la unidad.

PELIGRO

LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS DEBEN LLEVARSE A CABO POR UN TÉCNICO DE MANTENIMIENTO CALIFICADO CONFORME A LAS NORMAS ELÉCTRICAS APLICABLES.

RESPECTO A UNIDADES ESTÁNDAR INTERNACIONALES:

If the unit is not equipped with flexible cord and plug, an all-pole country approved disconnection device which has a contact separation of at least 3mm in all poles must be incorporated in the fixed wiring for disconnection. When using a cord without a plug, the green/yellow conductor shall be connected to the terminal which is marked with the ground symbol. If a plug is used, the socket outlet must be easily accessible. If the power cord needs replacement, use a similar one obtained from the distributor.

Para unidades con aprobación CE: Para prevenir el peligro de descarga eléctrica entre el aparato y otros aparatos o piezas metálicas cercanas, se proporciona un borne de conexión de compensación. Para proporcionar la protección suficiente contra diferencias de voltaje, se debe conectar un conductor de conexión de compensación a este borne y a los otros aparatos o piezas metálicas. El terminal está marcado con el siguiente símbolo.

Los modelos con cableado permanente :

Los modelos con cableado permanente deben estar equipados con un interruptor de desconexión multipolar externo certificado para el país, con suficiente separación entre los contactos.

Si se usa un cable de alimentación para la conexión del producto, se debe usar un cable resistente al aceite como H05RN o H07RN, o uno equivalente.

NOTA: Los equipos con aprobación CE se deben conectar a un circuito eléctrico protegido por un tomacorriente de interruptor de circuitos de fallo de conexión a tierra (GFCI, por su siglas

PELIGRO

CERCIÓRESE DE QUE EL VOLTAJE DE LA FUENTE DE POTENCIA COINCIDA CON EL VOLTAJE ROTULADO EN LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD.

PELIGRO

Para evitar descargas eléctricas, este electrodoméstico DEBE estar debidamente conectado a tierra conforme a las normas eléctricas locales o, en caso de ausencia de las mismas, según la edición pertinente de National Electric Code ANSI/NFPA Nº 70. En Canadá, todas las conexiones eléctricas deberán respetar la parte 1 del Código de Electricidad de Canadá, CSA C22.1, o según las normas locales.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

PRECAUCIÓN

LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

El horno de cocción y mantenimiento Alto-Shaam está diseñado para el uso en establecimientos comerciales por parte de personal de operación calificado, donde todos los operadores estén familiarizados con el propósito, las limitaciones y los riesgos relacionados con este equipo. Todos los operadores y los usuarios deben leer y comprender las instrucciones de operación, y las advertencias.

OPERACIÓN DE ARRANQUE

ANTES DEL USO INICIAL:

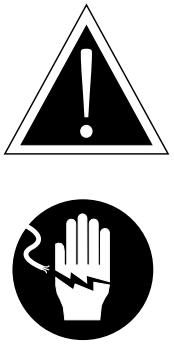
Se deben calentar las superficies interiores del horno para eliminar los aceites en la superficie y el olor que se produce durante el primer uso del horno.

1. Limpie todas las parrillas de metálicas, porta-parrillas y todo el interior del horno con un paño limpio y húmedo. Instale los porta-parrillas del horno, las parrillas del horno y la bandeja de goteo externa. Las parrillas se instalan con el borde curvo hacia la parte posterior del horno. Inserte el colector de goteo en la superficie inferior del horno.

2.
- Cierre las puertas del horno
- Presione y suelte la tecla de control ON/OFF (encendido/apagado).
- Presione la tecla COOK (cocción).
- Presione las teclas de flecha hacia arriba y hacia abajo ajustar la temperatura de cocción a 149°C.

3.
- Presione la tecla TIME (tiempo).
- Presione las teclas de flecha hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción a 2 horas aproximadamente.
- Permita que el horno realice un ciclo durante aproximadamente 2 horas o hasta que no se detecte ningún olor.

PELIGRO



EN NINGÚN MOMENTO DEBE LIMPIARSE EL VAPOR DEL INTERIOR O DEL EXTERIOR, REGARSE, INUNDARSE CON AGUA O SOLUCIÓN LÍQUIDA DE CUALQUIER TIPO. NO UTILICE UN CHORRO DE AGUA PARA LIMPIAR.

PODRÍAN PRODUCIRSE DA—OS GRAVES O DESCARGA ELÉCTRICA.

LA GARANTÍA SE PIERDE SI SE INUNDA EL ELECTRODOMÉSTICO.

⚠ PELIGRO

DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

SEÑALES AUDIBLES

EL SONIDO DEL HORNO indica una respuesta, cambios de modo y condiciones de error .

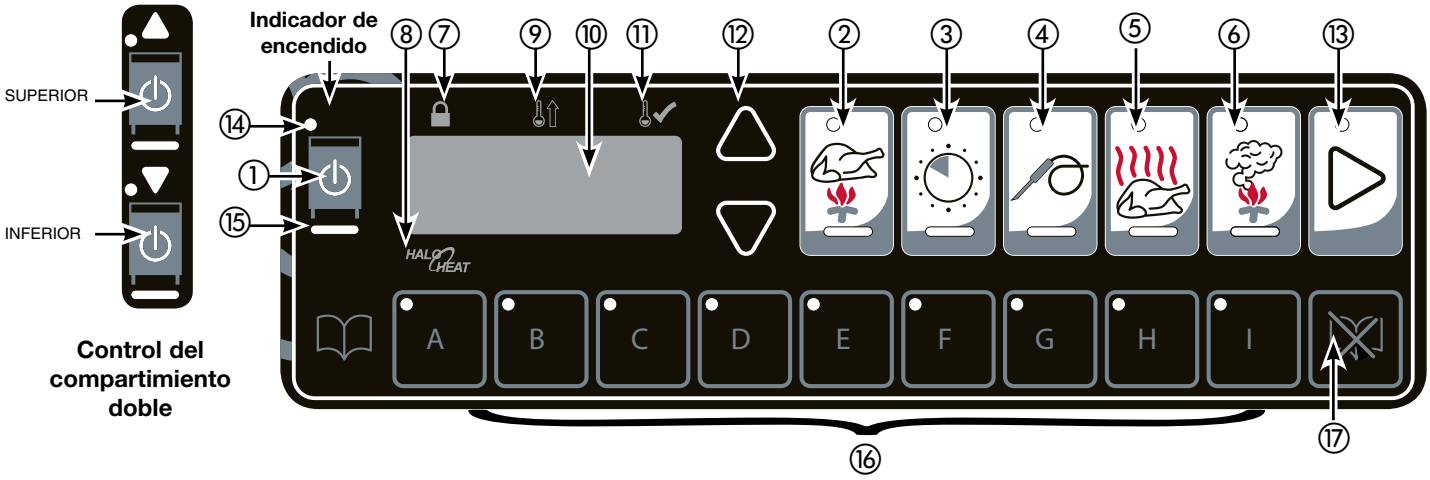
Un sonido breve: Respuesta a una tecla que se presiona.

Dos sonidos breves: Sonido informativo que indica que algo ha cambiado, como cuando el usuario ingresa un cambio de volumen, ingresa un cambio en la escala de temperatura, etc.

Tres sonidos breves: Indica que el horno terminó el precalentamiento, la sonda ha superado el punto establecido de ahumado en frío, la puerta lleva mucho tiempo abierta o el control está desbloqueado.

Cuatro sonidos breves: Indica un error. Consulte la sección Solución de problemas de este manual.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



Control del compartimiento doble

CARACTERÍSTICAS DE CONTROL

1. **Tecla On/Off (encendido/apagado)**
   La tecla del sistema de control de encendido/apagado opera las funciones del panel de control. Si hay alguna pérdida de energía durante la operación, la luz indicadora de encendido/apagado parpadeará. Para borrar, presione y suelte la tecla.
2. **Tecla Cook (cocción): Rango de temperatura de 93° a 162 °C.**
   Se usa para seleccionar el modo de cocción y revisar el ajuste de la temperatura de cocción.
3. **Tecla Time (tiempo): El máximo es de 24 horas.**
   Se usa para seleccionar el tiempo de cocción y revisar el tiempo ajustado.
4. **Tecla Probe (sonda): Rango de temperatura de 10° a 91 °C.**
   Se usa para seleccionar el modo de temperatura de sonda del producto interno y para revisar los ajustes de la temperatura de la sonda.
5. **Tecla Hold (mantenimiento): Rango de temperatura de 15° a 96°C.**
   Se usa para seleccionar el modo de mantenimiento de alimentos y para revisar la temperatura de mantenimiento ajustada.
6. **Tecla Smoke (ahumador): Margen de tiempo de 0 a 4 horas.**
   Se utiliza para seleccionar ahumado templado o ahumado en frío y para ver el tiempo de ahumado restante.
7. **Indicador de bloqueo**
   Cuando está iluminado, este símbolo indica que los ajustes utilizados en la secuencia de cocción están bloqueados y no se pueden cambiar.
8. **Indicador Halo Heat**
   Cuando el horno se está precalentando, se iluminará el indicador Halo Heat durante el precalentamiento y permanecerá fijo hasta que el horno alcance la temperatura de cocción ajustada. Cuando se haya ajustado la temperatura, el indicador se iluminará periódicamente a medida que el horno requiera calor.
9. **Luz de precalentamiento del horno**
   Se ilumina hasta que el horno está precalentado o en modo listo.
10. **Pantalla LED**
    Indica la temperatura del aire al interior del horno, la temperatura de la sonda de producto interna, el tiempo o, cuándo se usa en conjunto con otras teclas, revisará el ajuste de la temperatura de cocción, mantenimiento y de la sonda. La pantalla también indica información variada de programación y diagnóstico.
11. **Luz indicadora Ready (listo)**
    Se ilumina cuando el horno terminó de precalentar.
12. **Flechas hacia arriba y hacia abajo**
    Se usan para aumentar o disminuir el tiempo ajustado, además del ajuste de la temperatura de cocción, de mantenimiento y de la sonda.
13. **Tecla Start (iniciar)**
    Se usa para iniciar una secuencia del modo seleccionado cuando se *presiona y suelta*. Puede detener cualquier modo de funcionamiento *presionando y soltando* la tecla Start (iniciar) hasta que escuche un sonido de 2 segundos.
14. **Luces indicadoras verde**
    Se encuentran dentro de cada tecla de función, la luz verde funciona como un mensaje del operador que indica que se requiere acción adicional del operador y también identifica el modo de operación actual.
15. **Luces indicadoras ámbar**
    Se encuentran debajo de las teclas Cook, Time, Probe y Hold, estos indicadores se iluminarán para identificar el modo de operación actual y permite que el operador identifique la información que se muestra actualmente en la pantalla LED.
16. **Teclas Preset Program (programa predeterminado)**
    Proporcionan almacenamiento de memoria y operación de hasta ocho programas de cocción que configura el operador para productos específicos (A a H). I permite capacidades de bloqueo.
17. **Tecla Cancel (cancelar)**
    Se usa para eliminar un programa desde el almacenamiento de memoria.

IMPORTANTE

No use el horno si los controles no funcionan correctamente. Consulte la Guía de solución de problemas que se encuentra en este manual o llame a un técnico de servicio autorizado.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES DE OPERACIÓN

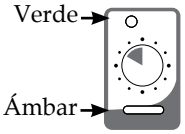
Para detener una operación en cualquier momento: Mantenga presionada la TECLA Start (iniciar) hasta que el control suene durante dos segundos, lo que indica que se canceló la operación. El horno permanecerá en un estado de encendido.

Para apagar el panel de control del horno: Mantenga presionada la TECLA On/Off (encendido/apagado) hasta que el horno suene. Se apagará la luz indicadora ON/OFF (encendido/apagado).

Indicador de puerta abierta: En la pantalla parpadeará la palabra "door" (puerta) y un sonido triple alertará al usuario. Presione la tecla ON/OFF (encendido/apagado) para aceptar el error y desactivar el sonido triple.

Teclas de flecha:
Se puede ajustar la temperatura de ***cocción, de mantenimiento y de la sonda***, y el ***tiempo*** presionando las teclas de ***flechas***. Al presionar y soltar la tecla de ***flecha*** cambiará los ajustes en incrementos de uno. Para cambiar un ajuste más rápidamente, presione y suelte la tecla de ***flecha***. Una vez que la configuración llegue a un número divisible por 10, comenzará a aumentar en incrementos de 10.

Indicadores verde y ámbar:



Cada tecla de programa incluye una luz verde que indica un requisito de programación adicional del operador o el estado de funcionamiento actual del horno.

Las teclas COOK, TIME, PROBE y HOLD incluyen una luz indicadora ámbar para identificar la información que se muestra.

Detección de falla de energía:

Si por algún motivo la energía falla mientras está calentando, el control retendrá en la memoria las condiciones de funcionamiento programadas. Cuando se restablezca la energía, el control reanudará el funcionamiento desde el punto en que se interrumpió y la luz indicadora ON/OFF (encendido/apagado) parpadeará, indicando que ocurrió dicho evento. El operador puede aceptar la falla de energía presionando la tecla ON/OFF (encendido/apagado). Al presionar la tecla se mostrará el tiempo que lleva apagada la energía. El control dejará de contar la cantidad de tiempo que lleva apagada la energía cuando lleve apagada más de 24 horas.

NOTA: ***Si ocurrió tal evento, se recomienda encarecidamente asegurarse de que los alimentos estén seguros para el consumo de acuerdo con los reglamentos de salud locales.***

Visualización de temperaturas de sonda alta/baja:

Para observar la temperatura máxima y mínima registradas con la sonda durante la cocción con sonda, presione las siguientes teclas mientras la sonda permanece en el producto:

Temperatura más alta: Presione la tecla PROBE (sonda) y la tecla de FLECHA HACIA ARRIBA al mismo tiempo.

Temperatura más baja: Presione la tecla PROBE (sonda) y la tecla de FLECHA HACIA ABAJO al mismo tiempo.

Uso de la sonda:

Cuando la sonda del horno permanece insertada en el soporte de sonda, la pantalla LED de temperatura indicará la temperatura del aire del ambiente dentro del horno. Para usar la sonda para cocción, retírela del soporte y limpie toda la sonda de metal a lo largo con una almohadilla desechable con alcohol para limpiarla y desinfectarla antes de su uso.

Sólo la punta de la sonda detecta la temperatura interna del producto; por lo tanto, es importante colocar correctamente la punta en el producto para obtener exactitud en la temperatura interna. Empuje la punta de la sonda hacia la mitad del producto, colocando la punta en el centro de la masa de alimento. Al insertar la sonda en alimentos sólidos como carne asada o pechugas de aves, empuje hacia adentro rectamente la sonda desde una posición desde abajo o desde el lado hacia la posición central. Si se coloca en un producto líquido o semilíquido, se debe fijar el cable de la sonda para mantener la sonda en la posición correcta. No permita que la punta de la sonda toque los bordes, la parte inferior o los lados de un contenedor. Fije con cinta adhesiva el cable de la sonda al borde del recipiente.

NOTA: Cuando cocine con sonda, inserte la sonda dentro de un producto crudo después de precalentar el horno.

ESPERE DURANTE UN MINUTO para dejar que la temperatura de la sonda disminuya a la temperatura interna del producto. Presione el botón Start para iniciar el proceso de cocción después de este período de ajuste de temperatura de la sonda. Una lectura falsa de la sonda sobre la temperatura interna del producto provocará que el horno pase de forma predeterminada a una temperatura de mantenimiento.

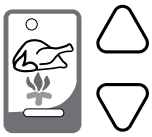
Calibración de la sonda:

1. Para verificar la calibración de la sonda del producto, coloque la sonda en un vaso de agua tibia junto con un termómetro digital independiente de calidad y presione la tecla de la sonda durante cinco (5) segundos. Compare las lecturas.
2. Si se requiere calibración, la unidad debe estar en modo de retención encendido. Encienda la unidad cuando ésta esté apagada. La unidad comenzará a funcionar en modo de retención encendido. Presione la tecla de la sonda durante ocho (8) segundos hasta que la unidad suene dos veces y se muestre una temperatura. Ajuste la temperatura de la sonda para que coincida con la sonda independiente al presionar las flechas hacia arriba y hacia abajo para aumentar o disminuir la temperatura. Repita el paso 1 para verificar.
3. Repita los pasos 1 y 2 para verificar la calibración de la sonda según sea necesario.

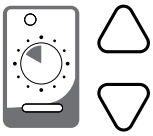
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Instrucciones de cocción/mantenimiento/ahumado

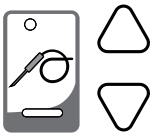
Presione y suelte la tecla de control ON/OFF (encendido/apagado). El horno emitirá un pitido por un segundo y se indicará la energía hacia la unidad mediante una luz indicadora verde iluminada que se encuentra en la esquina superior izquierda de la tecla ON/OFF (encendido/apagado). El horno comenzará a funcionar en el modo de mantenimiento. El indicador ámbar de MANTENIMIENTO se iluminará y se mostrará la última temperatura de mantenimiento que ajustó.



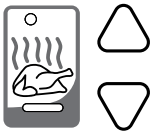
Para establecer la temperatura de cocción, presione la tecla COOK ***(cocción).*** Se iluminará el indicador de precalentamiento del horno y se mostrará la última temperatura de cocción que ajustó. Para cambiar la temperatura de cocción, presione las teclas de flecha HACIA ARRIBA O HACIA ABAJO.



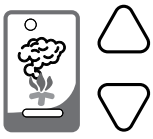
Si cocina por tiempo, presione la tecla TIME (tiempo). Se encenderá el indicador de TIEMPO verde y se mostrará el último tiempo de cocción establecido. Para cambiar la temperatura que ajustó, presione las teclas de flecha HACIA ARRIBA O HACIA ABAJO. La pantalla alternará entre la temperatura establecida y el tiempo transcurrido..



Si cocina con sonda, presione la tecla PROBE (sonda). Se encenderá el indicador de SONDA verde y se mostrará la última temperatura establecida del producto. Para cambiar la temperatura que ajustó, presione las teclas de flecha HACIA ARRIBA O HACIA ABAJO. La pantalla alternará entre la temperatura establecida, el tiempo transcurrido y la temperatura de la sonda.



Para establecer la temperatura de cocción, presione la tecla HOLD (mantenimiento). El indicador verde de cocción permanecerá encendido. Para cambiar la temperatura de mantenimiento, presione las teclas de flecha HACIA ARRIBA O HACIA ABAJO. La pantalla alternará entre la visualización de la temperatura de mantenimiento establecida y la cantidad de tiempo que el producto ha estado en el modo de mantenimiento. El horno permanecerá en el modo de MANTENIMIENTO hasta presionar la tecla ON/OFF (encendido/apagado).



Para ajustar la hora de ahumado (ahumado en caliente): Presione la tecla AHUMADOR. Para ajustar el tiempo de ahumado deseado, presione las teclas de flecha hacia arriba o hacia abajo. Se mostrará el último tiempo configurado.

Presione la tecla START (iniciar) para comenzar el ciclo de cocción.

Cocer/Mantener/ahumar mediante teclas del menú predeterminado

Presione la tecla PRESET (ajuste previo) que desee (A a H) Las teclas PRESET con programas de cocción almacenados tendrán un indicador verde iluminado. El horno ingresará automáticamente al modo de precalentamiento. El horno emitirá un sonido de manera periódica cuando haya alcanzado el estado de precalentamiento listo y parpadearán las luces indicadoras Ready y Start (listo e iniciar). Para programar una tecla del menú predeterminado, consulte **Programación de un ajuste previo** en este manual.

Presione la tecla START (iniciar) para comenzar el ciclo de cocción.

PRECAUCIÓN

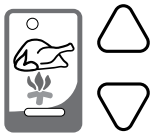
Para mantener los niveles seguros de temperaturas, nunca se debe introducir en el horno comida fría para descongelarla ni recalentarla cuando tenga comida caliente dentro.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

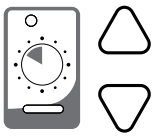
Programación de un ajuste previo

Seleccione el producto que desea programar y comience a programar con el horno APAGADO.

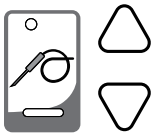
Presione y suelte la tecla de control ON/OFF (encendido/apagado). El horno emitirá un pitido por un segundo y se indicará la energía hacia la unidad mediante una luz indicadora verde iluminada que se encuentra en la esquina superior izquierda de la tecla ON/OFF (encendido/apagado). El horno comenzará a funcionar en el modo de mantenimiento. El indicador ámbar de MANTENIMIENTO se iluminará y se mostrará la última temperatura de mantenimiento que ajustó.



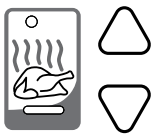
Para establecer la temperatura de cocción, presione la tecla COOK ***(cocción).*** Se iluminará el indicador de precalentamiento del horno y se mostrará la última temperatura de cocción que ajustó. Para cambiar la temperatura de cocción, presione las teclas de flecha HACIA ARRIBA O HACIA ABAJO.



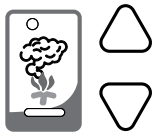
Si cocina por tiempo, presione la tecla TIME (tiempo). Se encenderá el indicador de TIEMPO verde y se mostrará el último tiempo de cocción establecido. Para cambiar la temperatura que ajustó, presione las teclas de flecha HACIA ARRIBA O HACIA ABAJO. La pantalla alternará entre la temperatura establecida y el tiempo transcurrido.



Si cocina con sonda, presione la tecla PROBE (sonda). Se encenderá el indicador de SONDA verde y se mostrará la última temperatura establecida del producto. Para cambiar la temperatura que ajustó, presione las teclas de flecha HACIA ARRIBA O HACIA ABAJO. La pantalla alternará entre la temperatura establecida, el tiempo transcurrido y la temperatura de la sonda.



Para establecer la temperatura de cocción, presione la tecla HOLD (mantenimiento). El indicador verde de cocción permanecerá encendido. Para cambiar la temperatura de mantenimiento, presione las teclas de flecha HACIA ARRIBA O HACIA ABAJO. La pantalla alternará entre la visualización de la temperatura de mantenimiento establecida y la cantidad de tiempo que el producto ha estado en el modo de mantenimiento. El horno permanecerá en el modo de MANTENIMIENTO hasta presionar la tecla ON/OFF (encendido/apagado).



Para ajustar la hora de ahumado (ahumado en caliente): Presione la tecla AHUMADOR. Para ajustar el tiempo de ahumado deseado, presione las teclas de flecha hacia arriba o hacia abajo. Se mostrará el último tiempo configurado.

Seleccione un código de letra para el producto programado en los pasos anteriores. Mantenga presionada la tecla PRESET seleccionada durante dos segundos. Cuando el ajuste previo se haya guardado, escuchará un sonido de un segundo y la luz de ajuste preestablecido se iluminará.

Nota: Sólo se puede programar un ajuste previo a la vez. Si desea programar un ajuste previo adicional, la unidad debe iniciarse y detenerse ciclando la energía hacia la cavidad o presionado la tecla START/STOP (iniciar/detener). La última tecla PRESET (ajuste preestablecido) que se use será la secuencia de funcionamiento de cocción del horno para el siguiente producto que se programe. Se pueden cambiar manualmente los ajustes para el siguiente producto y seleccionar una tecla de letra preprogramada alternativa.

Eliminación de un ajuste preestablecido

Para eliminar un programa, el horno debe estar en el modo de mantenimiento o precalentamiento encendido. El horno no puede estar ejecutando un programa de menú PRESET (ajuste predeterminado).

Cuando el horno está en el modo de mantenimiento o precalentamiento encendido, mantenga presionada la tecla CANCEL (cancelar) y la tecla PRESET (ajuste predeterminado) adecuada que desee eliminar durante dos segundos. Cuando se ha eliminado el ajuste previo, el horno emitirá un sonido durante un segundo.

IMPORTANTE: Después de programar un producto específico en la memoria en una tecla Preset programable, es muy importante realizar un registro escrito permanente del producto y la letra de programa asignada. Se proporciona una tarjeta de menú (PE-23384) con este propósito.

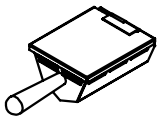
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Preparación

Ajustar las rejillas de ventilación de la puerta según el procedimiento de cocción seleccionado. Mantenga siempre las rejillas de ventilación cerradas al cocinar con la función de ahumado. Introduzca el colector de goteo en la parte inferior del horno.

Virutas

Remoje una bandeja completa de virutas en agua durante 5 a 10 minutos. Quite el exceso de agua y coloque las virutas humedecidas en la bandeja de virutas del horno ahumador. Vuelva a colocar la bandeja en el horno.



ADVERTENCIA

EL USO DE MATERIALES INADECUADOS PARA LA FUNCIÓN DE AHUMADO PUEDE PROVOCAR DA—OS, PELIGROS, FALLOS DEL EQUIPO O PUEDE REDUCIR POR COMPLETO LA VIDA ÚTIL DEL HORNO.

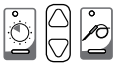
NO UTILICE SERRÍN PARA EL AHUMADO.

NO UTILICE VIRUTAS MÁS PEQUE—AS QUE LA U—A DEL PULGAR.

Procedimiento de ahumado en caliente

Presione y suelte la tecla de control de Encendido/Apagado del interruptor de encendido.

Presione y configure el termostato de cocción según la temperatura de cocción necesaria.



Presione y configure Tiempo o Sonda.

Presione y configure el termostato de mantenimiento según la temperatura de mantenimiento necesaria.

El horno se programa automáticamente para precalentarse a la temperatura de cocción determinada. El horno producirá una señal audible cuando se haya precalentado por completo.

Prepare el producto para cocinarlo.
Coloque el producto en las parrillas.

Pasos para configurar el tiempo de ahumado

Presione la tecla Ahumador.
Presione las teclas de flecha hacia arriba y hacia abajo para seleccionar el tiempo de ahumado en minutos.

Presione Comenzar.

Nota: El temporizador de ahumado activa el elemento de calefacción que se ubica dentro del recipiente para virutas, ya sea en el modo de cocción o en el de mantenimiento. El elemento ahumador no se encenderá durante los modos precalentado ni listo. Un recipiente de virutas lleno producirá humo durante aproximadamente de 1 hora, aunque el temporizador puede seguir contabilizando durante más de una hora.

Para un ablandamiento máximo del producto y para reducir el trabajo durante las horas de mayor demanda de preparación, los productos se pueden cocinar y mantener durante la noche.

Estas instrucciones son solamente pautas básicas de funcionamiento. Para obtener las instrucciones completas, consulte la Guía HALO HEAT de cocción a baja temperatura y mantenimiento proporcionada con el horno.

Procedimiento de ahumado en frío

Para ingresar al modo de ahumado en frío

Presione y suelte la tecla de control de Encendido/Apagado del interruptor de encendido.

Mantenga presionada la tecla Ahumador durante 3 segundos.

Para ajustar la temperatura de mantenimiento del ahumado en frío

La temperatura cambiará a la última temperatura de mantenimiento de ahumado establecida por el usuario. El rango de temperatura de mantenimiento es de -10 °C a 96 °C.

Para aumentar esta temperatura por defecto, presione la tecla Mantenimiento y la Flecha Hacia Arriba, para fijar una temperatura más alta.

Para ajustar la temperatura de verificación de ahumado (si lo desea)

Presione la tecla Sonda.
Presione las teclas de flechas hacia arriba y hacia abajo para seleccionar la temperatura de verificación. El rango de temperatura de la sonda es de -10 °C a 91 °C.

Esto incorporará la sonda al proceso de ahumado en frío y el control emitirá una alarma si la temperatura supera el punto de referencia de la sonda.

Pasos para configurar el tiempo de ahumado

Presione la tecla Ahumador.
Presione las teclas de flecha hacia arriba y hacia abajo para seleccionar el tiempo de ahumado en minutos.

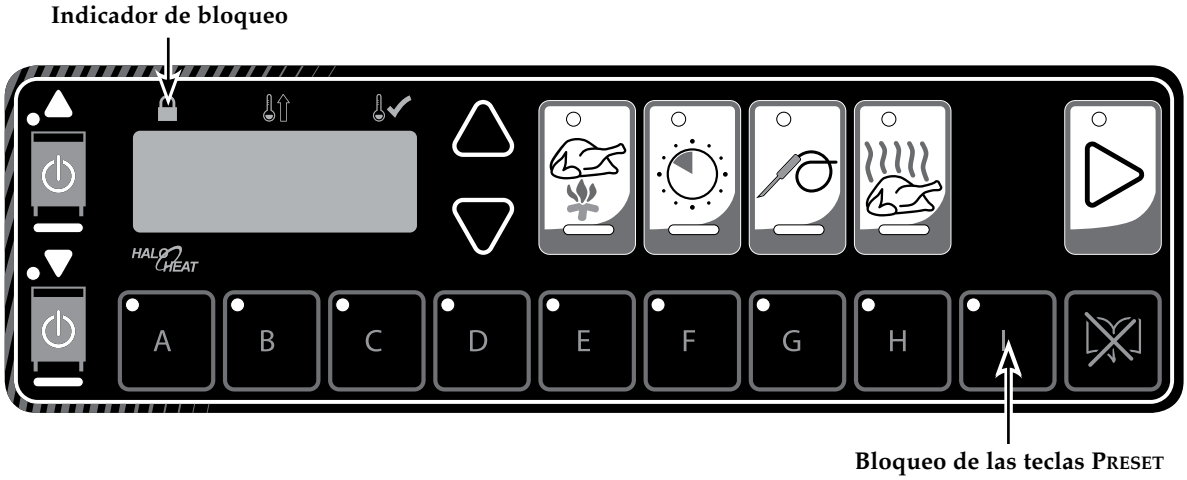
Prepare el producto para el ahumado.
Coloque la bandeja de acero inoxidable con hielo en la parrilla sobre la bandeja de ahumado.
Coloque el producto en las parrillas.

Presione Comenzar.

Preferencias de sabores	Tiempo mínimo de ahumado
Ligero sabor ahumado	10 min.
Sabor ahumado suave	30 min.
Sabor ahumado fuerte	40 min.
Sabor ahumado muy fuerte	60 min.
Sabor ahumado extrafuerte	80 min.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

OPCIONES DEL USUARIO



Bloqueo y desbloqueo de las teclas PRESET

Se pueden bloquear las teclas PRESET de A a H para evitar almacenar, alterar o eliminar un programa.

Para bloquear las teclas PRESET mantenga presionada presionada la tecla "I" hasta que el horno emita un sonido. Suelte la tecla "I". Se iluminará el indicador verde de la tecla "I". Ahora están bloqueadas las teclas PRESET de A a H del horno.

Nota: Sólo las teclas PRESET de A a H del horno se ven afectadas por este bloqueo por lo que también se permite el uso del horno con los modos no programados de cocción, sonda y mantenimiento.

Para desbloquear las teclas PRESET, mantenga presionada la tecla CANCEL (cancelar) junto con la tecla "I" durante dos segundos hasta que la luz de la tecla "I" se apague. Suelte todas las teclas. Ahora las teclas de ajuste predeterminado del horno están desbloqueadas.

Selección de Fahrenheit o Celsius

Con el control en el ***modo apagado, mantenga presionada*** la tecla de FLECHA HACIA ARRIBA hasta que la pantalla muestre la selección actual. Presione los botones hacia arriba y hacia abajo para alternar entre las dos opciones. Después de cada cambio se debe soltar el botón. Se debe borrar la pantalla antes de repetir el procedimiento.

Bloqueo y desbloqueo del panel de control

Se puede bloquear el panel de control en cualquier momento para evitar cambios involuntarios o accidentales de los ajustes.

Para bloquear el panel del control, ***presione y mantenga presionada*** la tecla de FLECHA HACIA ARRIBA y luego presione la tecla ON/OFF (encendido/apagado). Escuchará un breve pitido y se iluminará el indicador de bloqueo del panel. Suelte todas las teclas. Ahora está bloqueado el panel de control del horno.

Nota: El panel de control ahora está completamente bloqueado, excepto por la tecla ON/OFF (encendido/apagado) y las teclas de FLECHA. No podrá apagar el control del horno en este momento.

Para desbloquear el panel del control, ***presione y mantenga presionada*** la tecla de FLECHA HACIA ABAJO y luego presione la tecla ON/OFF (encendido/apagado). Escuchará tres sonidos y el indicador de bloqueo del panel se apagará. Suelte todas las teclas. Ahora el panel está desbloqueado y listo para uso normal.

Selección de volumen del timbre

Con el control en el ***modo apagado, mantenga presionada*** la tecla de FLECHA HACIA ABAJO hasta que la pantalla muestre uno de los 4 niveles de volumen (0 representa APAGADO o el más bajo, y 3 el más alto). Después de cada cambio, se debe soltar el botón y se debe borrar la pantalla antes de que se pueda repetir el procedimiento para seleccionar un nivel de volumen distinto. ENCIENDA la unidad y luego vuelva a APAGARLA para almacenar el punto de referencia deseado.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Pauta general de mantenimiento

Los chefs, los cocineros y otro personal especializado de servicios de alimentos usan diversos métodos de cocción. Las temperaturas de mantenimiento adecuadas para un producto alimentario específico se deben basar en el contenido de humedad, el volumen y las temperaturas para servir adecuadas del producto. Las temperaturas de mantenimiento seguras también se deben correlacionar con la palatabilidad al determinar la duración del tiempo de mantenimiento para un producto específico.

Halo Heat mantiene la cantidad máxima de contenido de humedad del producto sin agregar agua, vapor de agua ni vapor. El mantenimiento de la humedad natural máxima del producto conserva su sabor natural y proporciona un gusto más genuino. Además de la retención de humedad del producto, las finas propiedades de Halo Heat mantienen una temperatura constante en todo el armario sin la necesidad de usar un ventilador de distribución de calor, por lo tanto, evita una mayor pérdida de humedad causada por la evaporación o deshidratación.

Cuando se retira el producto de un ambiente de cocción a alta temperatura para transferencia inmediata a equipos con la menor temperatura que se requiere para mantenimiento de comida caliente, se puede formar condensación en el exterior del producto y en el interior de contenedores plásticos que se usen para aplicaciones de autoservicio. Permitir que el producto libere el vapor y el calor inicial que se produce por la cocción a alta temperatura puede paliar esta condición. Sin embargo, para conservar la inocuidad y la calidad de alimentos cocidos frescos, se debe permitir solamente un período de tiempo máximo de 1 a 2 minutos para que se suelte al producto del calentamiento inicial.

Se proporciona la mayoría de los equipos de mantenimiento Halo Heat con un control de termostato de 16° a 93° C. Si la unidad está equipada con orificios de ventilación, ciérrelos para mantener húmedo y abra los orificios de ventilación para mantener crujiente.

RANGO DE TEMPERATURA DE MANTENIMIENTO	
CARNE	**CELSIUS**
CARNE DE VACUNO ASADA — A punto	54° C
CARNE DE VACUNO - Término medio/Bien cocido	68° C
PECHO DE VACUNO	71° — 79° C
CARNE TIPO CORN BEEF	71° — 79° C
PASTRAMI	71° — 79° C
COSTILLA DE PRIMERA — A punto	54° C
BISTEC — Asado/Frito	60° — 71° C
COSTILLAS — Vacuno o cerdo	71° C
TERNERA	71° — 79° C
JAMÓN	71° — 79° C
CERDO	71° — 79° C
CORDERO	71° — 79° C
AVE	
POLLO — Frito/Horneado	71° — 79° C
PATO	71° — 79° C
PAVO	71° — 79° C
GENERAL	71° — 79° C
PESCADO/MARISCOS	
PESCADO — Horneado/Frito	71° — 79° C
LANGOSTA	71° — 79° C
CAMARONES — Frito	71° — 79° C
PRODUCTOS HORNEADOS	
PAN/ROLLOS	49° — 60° C
MISCELÁNEOS	
GUISOS	71° — 79° C
MASA — Reposar	27° — 38° C
HUEVOS — Fritos	66° — 71° C
ENTRADAS CONGELADAS	71° — 79° C
CANAPÉS	71° — 82° C
PASTA	71° — 82° C
PIZZA	71° — 82° C
PAPAS	82° C
COMIDAS EN PLATO	60° — 74° C
SALSAS	60° — 93° C
SOPA	60° — 93° C
VEGETALES	71° — 79° C

LAS TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO QUE SE INDICAN AQUÍ SON SÓLO PAUTAS SUGERIDAS. TODO EL MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS SE DEBE BASAR EN LAS TEMPERATURAS INTERNAS DEL PRODUCTO. RESPETE SIEMPRE LAS NORMAS DE SALUD (HIGIENE) LOCALES PARA TODOS LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA INTERNA.

CUIDADO Y LIMPIEZA

PROTECCIÓN DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Es importante proteger las superficies de acero inoxidable contra la corrosión durante su mantenimiento. Los compuestos químicos fuertes, corrosivos o inapropiados pueden destruir completamente la superficie protectora del acero inoxidable. Los estropajos abrasivos, lana de acero o accesorios de metal producirán la abrasión de las superficies causando daños en la capa protectora y con el tiempo producirán áreas de corrosión. Incluso el agua, particularmente las aguas duras con concentraciones altas a moderadas de cloruros causarán oxidación y picaduras que provocarán la oxidación y la corrosión.

Además, muchos alimentos ácidos derramados y dejados sobre las superficies de metal son factores que contribuirán a la corrosión de las mismas. Los agentes, materiales y métodos de limpieza son vitales para mantener el aspecto y prolongar la duración de este aparato. Los alimentos derramados deben retirarse y se debe pasar un paño por el área tan pronto como sea posible, pero como mínimo una vez al día. Enjuague siempre a fondo las superficies después de usar un agente de limpieza y pase un paño para eliminar el agua acumulada tan rápido como sea posible después de enjuagarlas.

⚠ PELIGRO

DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

AGENTES DE LIMPIEZA

Use productos de limpieza que no sean abrasivos diseñados para usar en superficies de acero inoxidable. Los agentes de limpieza deben ser compuestos que no contengan cloruros ni sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en superficies de acero inoxidable. Use siempre un agente de limpieza apropiado a la concentración recomendada por el fabricante. Póngase en contacto con su proveedor de limpieza local para obtener recomendaciones sobre productos.

MATERIALES DE LIMPIEZA

La función de limpieza puede lograrse normalmente con el agente de limpieza apropiado y un paño suave limpio. Cuando se deban emplear métodos más agresivos, use un estropajo no abrasivo en áreas difíciles y asegúrese de restregar siguiendo las vetas visibles de la superficie de metal para no arañar la superficie. Nunca use cepillos de alambre, estropajos de metal ni raspadores para eliminar los residuos de alimentos.

⚠ PRECAUCIÓN

PARA PROTEGER LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, EVITE POR COMPLETO EL USO DE COMPUESTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS, LIMPIADORES A BASE DE CLORO O LIMPIADORES QUE CONTENGAN SALES CUATERNARIAS. NUNCA USE ÁCIDO CLORHÍDRICO (ÁCIDO MURIÁTICO) EN ACERO INOXIDABLE. NUNCA USE CEPILLOS METÁLICOS, ESPONJAS DE METAL NI RASPADORES.

LIMPIEZA DIARIA DE LOS TERMINALES

Para garantizar una lectura exacta de la temperatura interna los terminales de la sonda desmontable se deben limpiar diariamente.

1. Elimine todos los desechos de alimentos de los terminales al final de cada turno de producción. Limpie toda la carcasa de los terminales y entre estos con un paño limpio y una solución de detergente tibia.
2. Retire el detergente enjuagando con un paño y agua limpia.
3. Deje que los terminales se sequen al aire antes de reemplazar la sonda desmontable.

CUIDADO Y LIMPIEZA

CUIDADO DEL EQUIPO

En circunstancias normales, este horno debe proporcionarle un servicio duradero y sin problemas. No se requiere mantenimiento preventivo, sin embargo, la siguiente guía de cuidado del equipo maximizará la vida útil y la operación sin problemas de este horno.

La limpieza y apariencia de este equipo contribuirá considerablemente a la eficacia del funcionamiento y a brindar alimentos sabrosos y apetitosos. Un buen equipo que se mantiene limpio, funciona mejor y dura más tiempo.

LIMPIE DIARIAMENTE

1. Desconecte la unidad de la fuente de energía y deje que se enfríe.
2. Retire todos los artículos desmontables como parrillas de metálicas, porta-parrillas y colectores de goteo. Limpie estos artículos por separado.
3. Limpie las superficies interiores metálicas del horno con una toalla de papel para eliminar los desechos de alimentos sueltos.
4. Limpie las superficies metálicas interiores del armario con un paño o una esponja limpio y húmedo, y cualquier detergente comercial bueno.

NOTA: Evite el uso de compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de cloruro o limpiadores que contengan sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en acero inoxidable.

5. Rocíe las áreas muy sucias con un desengrasante soluble en agua y deje reposar durante 10 minutos, luego retire la suciedad con una esponja plástica.
6. Limpie completamente el panel de control, los orificios de ventilación de las puertas y las juntas de las puertas, debido a que estas áreas guardan desechos de alimentos.
7. Enjuague las superficies, limpiando con una esponja y agua tibia limpia.
8. Elimine el exceso de agua con una esponja, limpie y seque con un paño limpio o deje secar al aire. Deje las puertas abiertas hasta que el interior esté completamente seco. Vuelva a colocar los porta-parrillas y las parrillas.
9. Limpie las juntas de las puertas y el panel de control, y seque con un paño limpio y suave.
10. Se puede limpiar el interior con una solución desinfectante después de limpiar y enjuagar. La solución debe estar aprobada para su uso con superficies de acero inoxidable que tienen contacto con alimentos.

⚠ PELIGRO

DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

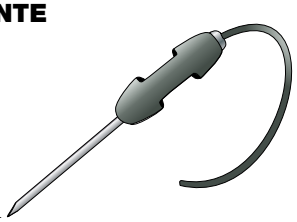
11. Para ayudar a mantener el revestimiento de la película protectora sobre acero inoxidable, limpie el interior del armario con un limpiador recomendado para superficies de acero inoxidable. Rocíe el agente de limpieza sobre un paño limpio y limpie en dirección de la fibra de acero inoxidable.
12. Limpie todos los vidrios con un limpiador de ventanas.

Siempre siga los reglamentos de salud (higiene) estatales o locales relacionados con todos los requisitos correspondientes sobre limpieza y desinfección para el equipo.

LIMPIE LOS ORIFICIOS DE VENTILACIÓN DE LAS PUERTAS

Los orificios de ventilación se deben inspeccionar y limpiar según se requiera.

LIMPIE LAS SONDAS DIARIAMENTE



Elimine de las sondas toda la suciedad producto de los alimentos. Limpie todo el conjunto de sonda y el cable completos con una solución tibia de detergente y un paño limpio. Elimine el detergente limpiando cada sonda y el cable con agua limpia para enjuagar y un paño. Limpie las sondas y los soportes de sonda con una almohadilla desechable con alcohol o solución desinfectante recomendada para superficies que tengan contacto con alimentos. Deje que la sonda y el cable de ésta se sequen al aire en el soporte de mantenimiento de la sonda.

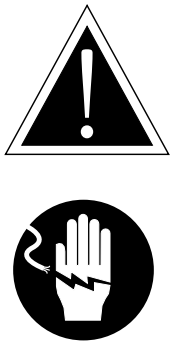
REVISE EL VENTILADOR ENFRIADOR DEL ÁREA DE CONTROL DEL HORNO

Mientras el horno esté tibio, revise que esté funcionando el ventilador de enfriamiento del área de control del horno. El ventilador se encuentra en la parte posterior de la unidad, hacia la parte superior.

REVISE LA CONDICIÓN GENERAL DEL HORNO UNA VEZ AL MES

Revise el horno una vez al mes para comprobar que no haya daño físico ni tornillos sueltos. Corrija cualquier problema antes de que comience a interferir con el funcionamiento del horno.

PELIGRO



EN NINGÚN MOMENTO DEBE LIMPIARSE EL VAPOR DEL INTERIOR O DEL EXTERIOR, REGARSE, INUNDARSE CON AGUA O SOLUCIÓN LÍQUIDA DE CUALQUIER TIPO. NO UTILICE UN CHORRO DE AGUA PARA LIMPIAR.

PODRÍAN PRODUCIRSE DA— OS GRAVES O DESCARGA ELÉCTRICA.

LA GARANTÍA SE PIERDE SI SE INUNDA EL ELECTRODOMÉSTICO.

NO USE EL HORNO SI LOS CONTROLES NO FUNCIONAN CORRECTAMENTE

Consulte la Guía de solución de problemas que se encuentra en este manual o llame a un técnico de servicio autorizado.

DESINFECCIÓN

El sabor y el aroma de los alimentos están, por lo general, tan estrechamente relacionados que es difícil, si no imposible, separarlos. También existe una relación importante e inseparable entre la limpieza y el sabor de los alimentos. La limpieza, la mayor eficacia del funcionamiento y la apariencia del equipo contribuyen considerablemente a brindar alimentos sabrosos y apetitosos. Un buen equipo que se mantiene limpio, funciona mejor y dura más tiempo.

La mayoría de los alimentos transmiten su propio aroma particular y muchos alimentos absorben olores existentes. Desafortunadamente, durante esta absorción, no hay diferencia entre los olores BUENOS y MALOS. La mayoría de los olores y sabores desagradables que complican las operaciones de servicios de alimentos son producto del desarrollo de bacterias. La acidez, la ranciedad, el olor a humedad, el sabor añejo u otros sabores DESAGRADABLES generalmente son producto de la actividad de gérmenes.

La forma más fácil de garantizar un sabor natural y pleno en los alimentos es por medio de una limpieza integral. Esto significa mantener un buen control de la suciedad visible (polvo) y la invisible (gérmenes). Un enfoque completo a la desinfección proporcionará la limpieza esencial. Garantizará una apariencia atractiva del equipo, junto con la eficacia y utilidad máximas. Más importante aún, un buen programa de desinfección proporciona uno de los elementos clave en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Un ambiente de mantenimiento controlado para los alimentos preparados es sólo uno de los factores importantes involucrados en la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos. El monitoreo y el control de la temperatura durante la recepción, el almacenamiento, la preparación y el servicio de alimentos son igual de importantes.

El método más preciso de medición de temperaturas seguras de alimentos calientes y fríos es por medio de la temperatura interna del producto. Un termómetro de alta calidad es una herramienta eficaz para este propósito y se debe usar rutinariamente en todos los productos que requieran mantenimiento a una temperatura específica.

Un programa de desinfección integral debe enfocarse en la capacitación del personal sobre los procedimientos básicos de desinfección. Esto incluye higiene personal, manipulación adecuada de alimentos crudos, cocción a una temperatura interna segura del producto y un monitoreo rutinario de las temperaturas internas desde la recepción hasta el servicio.

La mayoría de las enfermedades transmitidas por alimentos puede evitarse por medio de un control de temperatura adecuado y un programa de desinfección integral. Estos dos factores son importantes para forjar un servicio de calidad como la base de la satisfacción del cliente. Las prácticas seguras de manipulación de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos son de importancia fundamental para la salud y la seguridad de los clientes.

HACCP, un acrónimo para Hazard Analysis Critical Control Points, es un programa de control de calidad de procedimientos de operación para garantizar la integridad, calidad y seguridad. Los pasos necesarios a seguir para complementar prácticas de inocuidad de los alimentos es rentable y relativamente simple. Aunque las guías de HACCP van más allá del alcance de este manual, usted puede obtener más información disponible comunicándose con:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPERATURAS INTERNAS DE PRODUCTOS	
ALIMENTOS CALIENTES	
ZONA DE PELIGRO	4° A 60° C
ZONA CRÍTICA	21° A 49° C
ZONA SEGURA	60° A 74° C
ALIMENTOS FRÍOS	
ZONA DE PELIGRO	SOBRE 4° C
ZONA SEGURA	2° A 4° C
ALIMENTOS CONGELADOS	
ZONA DE PELIGRO	SOBRE 0° C
ZONA CRÍTICA	-18° A 0° C
ZONA SEGURA	-18° C O INFERIOR

MANTENIMIENTO

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Códigos	Descripción	Causa posible
E-10	**Sensor de aire de la cavidad cortocircuitado**	La lectura del sensor de aire de la cavidad es menor que -15 °C. Verifique la integridad del sensor. Consulte las instrucciones de prueba del sensor a continuación.
E-11	**Sensor de aire de la cavidad abierto**	La lectura del sensor de aire de la cavidad es mayor que 269 °C. Verifique la integridad del sensor. Consulte las instrucciones de prueba del sensor a continuación.
E-20	**La sonda del producto está cortocircuitada** *El horno cuece sólo por tiempo*	La lectura de la sonda del producto es menor que -15 °C. Verifique la integridad del sensor. Consulte las instrucciones de prueba del sensor a continuación.
E-21	**La sonda del producto está abierta** *El horno cuece sólo por tiempo*	La lectura de la sonda del producto es mayor que 269 °C. Verifique la integridad del sensor. Consulte las instrucciones de prueba del sensor a continuación.
E-30	**Temperatura baja**	La unidad no ha alcanzado (el punto de referencia -4 °C) durante más de 90 minutos.
E-31	**Temperatura alta**	La unidad ha superado los -4 ºC sobre el punto de referencia máximo de la cavidad durante más de 2 minutos. **Nota:** Los armarios de mantenimiento con este código de error tienen una temperatura superior a 63 ºC sobre el punto de referencia máximo.
E-50	**Error en la medición de la temperatura**	Comuníquese con la fábrica.
E-51	**Error en la medición de la temperatura**	Comuníquese con la fábrica.
E-60	**Error del reloj de tiempo real**	Los datos están en la configuración predeterminada de fábrica. Asegúrese de que la fecha y la hora estén correctos, si corresponde.
E-61	**Error del reloj de tiempo**	Comuníquese con la fábrica.
E-70	**Error de configuración del interruptor deslizable**	Consulte el diagrama del cableado para el modelo en particular y asegúrese de que los interruptores deslizables coincidan con las configuraciones que se mencionan en el diagrama del cableado. Si las configuraciones del interruptor deslizable están correctas de acuerdo con la impresión, reemplace el control.
E-78	**Bajo voltaje**	Voltaje inferior a los 90 V CA en una unidad de 125 V CA, o inferior a los 190 V CA en una unidad de 208 a 240 V CA. Corrija el voltaje.
E-79	**Alto voltaje**	Voltaje superior a los 135 V CA en una unidad de 125 V CA o superior a los 250 V CA en una unidad de 208 a 240 V CA. Corrija el voltaje.
E-80	**Error de EEPROM**	Asegúrese de que todas las temperaturas y los tiempos estén bien configurados. Comuníquese con la fábrica si continúa el problema.
E-81	**Error de EEPROM**	Comuníquese con la fábrica.
E-82	**Error de EEPROM**	Comuníquese con la fábrica.
E-83	**Error de EEPROM**	Comuníquese con la fábrica.
E-85	**Error de EEPROM**	Si todos los temporizadores estaban encendidos, ahora están apagados. EEPROM posiblemente incorrecta.
E-86	**Error de EEPROM**	Memoria almacenada del HACCP corrupta. La dirección de HACCP se volvió a configurar en 1. EEPROM posiblemente incorrecta. Comuníquese con la fábrica si continúa el problema.
E-87	**Error de EEPROM**	Márgenes almacenados corruptos. Se volvieron a configurar los márgenes en 0. Tal vez sea necesario volver a calibrar el control. EEPROM posiblemente incorrecta. Comuníquese con la fábrica si continúa el problema.
E-88	**Error de EEPROM**	Todos los puntos de referencia del temporizador se volvieron a configurar en 1 minuto. Si los temporizadores estaban encendidos, ahora están apagados. EEPROM posiblemente incorrecta.
E-90	**Botón atascado**	Se ha presionado un botón durante más de 60 segundos. Ajuste el control. El error se restablecerá cuando se haya corregido el problema.
E-dS	**Error de la clave de datos**	La firma digital de la clave de datos es incompatible. Desconecte y vuelva a conectar la energía e instale la clave de datos compatible si continúa el error.
E-dT	**Error de la clave de datos**	Clave de datos incompatible con el control. Instale la clave de datos compatible.
E-dU	**Clave de datos desconectada**	Instale la clave de datos, luego desconecte y vuelva a conectar la energía al control para solucionar el error.
Nota: *Si tiene dudas, siempre desconecte y vuelva a conectar la energía al control, y comuníquese con la fábrica si continúa el problema.*		

Para probar la sonda y el sensor de aire:

Pruebe la sonda y el sensor de aire colocando el sensor bajo agua con hielo y usando un ohmímetro en la escala de ohmios. La lectura debe ser de 100 ohmios de resistencia. Si es superior o inferior por más de 2 ohmios, se debe reemplazar el sensor.

MANTENIMIENTO

Esta sección se proporciona solamente para asistencia de técnicos calificados y no está diseñada para su uso por personal de servicio no capacitado o no autorizado. Si la unidad Alto-Shaam® no funciona adecuadamente, revise lo siguiente antes de llamar a su agente de servicio autorizado de Alto-Shaam®:

☛ Revise que haya flujo de energía a la unidad y que esté encendido el interruptor del disyuntor en la parte posterior de la unidad. ***No intente reparar o realizar mantenimiento al armario de mantenimiento más allá de este punto.*** **Comuníquese con Alto-Shaam® para obtener información sobre el agente de servicio autorizado más cercano. Las reparaciones realizadas por cualquier otro agente de servicio sin la autorización previa de Alto-Shaam® anularán la garantía de la unidad.**

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE COMPONENTES ELÉCTRICOS INTERNOS

A. No hay energía. La pantalla no ilumina.

1. Verifique que la energía esté disponible en el tomacorriente o la caja de empalme.
2. Verifique que esté encendido el interruptor del disyuntor en la parte posterior de la unidad.
3. Verifique que el cable de alimentación no esté abierto. Compruebe la continuidad con un medidor VOM.
4. Si el problema continúa, llame a un técnico de servicio calificado de Alto-Shaam al 1-800-558-8744.

B. La pantalla está encendida pero la unidad no calienta.

Verifique que no se haya desactivado el interruptor de límite alto que se encuentra en la parte superior trasera de la unidad. Si se desactivó, restablézcalo presionando el botón de restablecimiento de límite alcanzado en la parte posterior del horno.

Después de restablecerlo, debe estar corregida la causa de la desactivación por límite alto. Si no se restablece el interruptor de límite alto, éste está defectuoso y se debe reemplazar. ***Éste es un dispositivo de seguridad y no se debe hacer puente o retirar del circuito.***

C. Para probar el sensor de aire:

Pruebe el sensor de aire colocando el sensor bajo agua con hielo y usando un ohmímetro en la escala de ohmios. La lectura debe ser de 100 ohmios de resistencia. Si es superior o inferior por más de 2 ohmios, se debe reemplazar el sensor.

D. Para probar el sensor de sonda:

Pruebe la sonda de alimentos colocándola bajo agua con hielo y usando un ohmímetro en la escala de ohmios. La lectura debe ser de 100 ohmios de resistencia.

⚠ PELIGRO

DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

PRECAUCIÓN

ESTA SECCIÓN ESTÁ DEDICADA SÓLO A TÉCNICOS DE SERVICIO CALIFICADOS, Y NO A PERSONAL DE SERVICIO QUE NO ESTÁ DEBIDAMENTE ENTRENADO NI AUTORIZADO.

NOTA

Si se desenchufó el equipo por un período prolongado, puede que deba recargar el reloj de tiempo real. Apague el disyuntor principal que está conectado a la unidad durante 10 segundos, luego restablezca la energía. Para obtener más información, consulte el Código de error E-60 en la sección Solución de problemas de este manual.

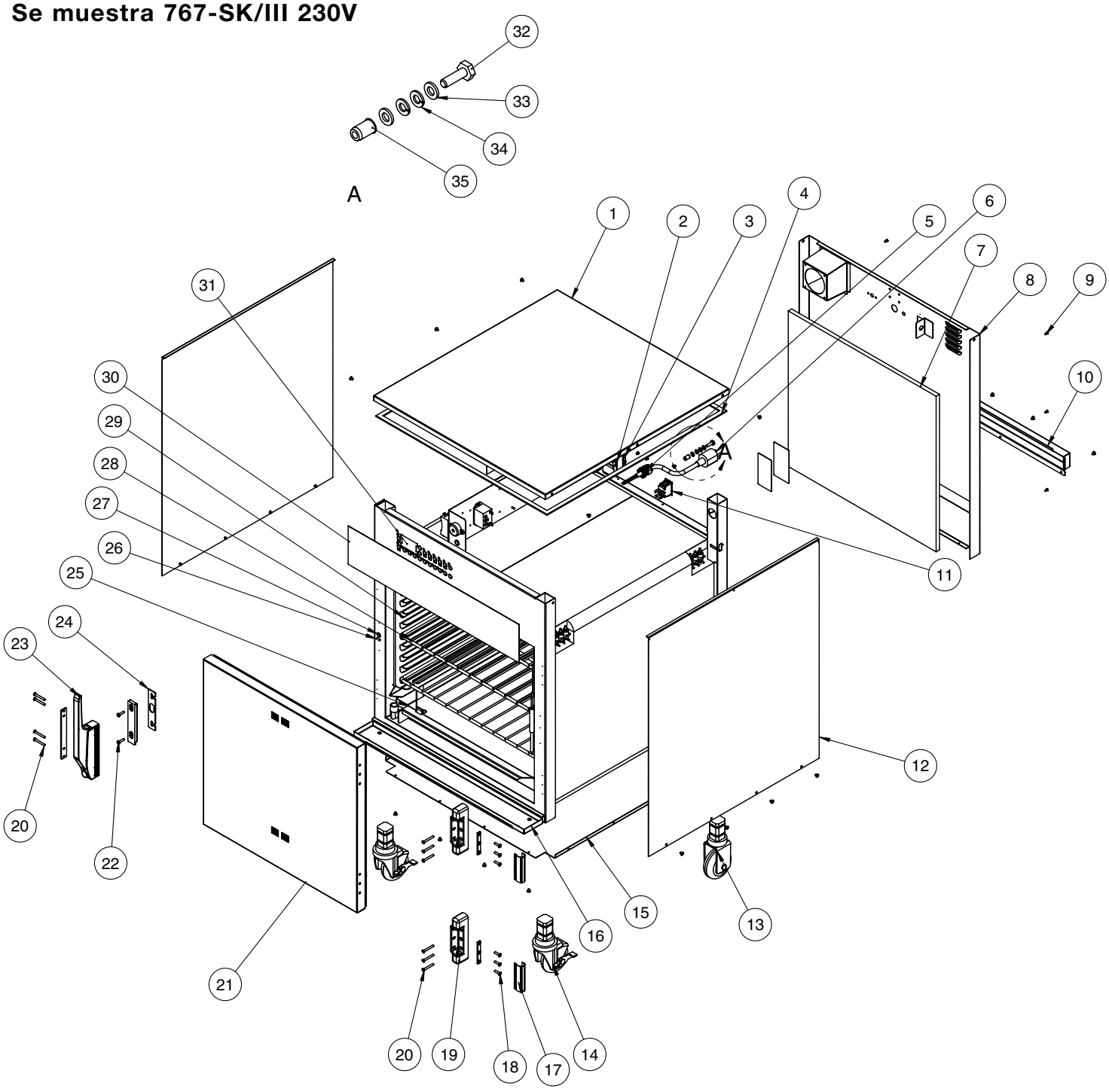
⚠ PELIGRO

BLOQUEE Y FIJE EL PANEL DE DISYUNTORES HASTA QUE EL TRABAJO DE REPARACIÓN HAYA CONCLUIDO.

MANTENIMIENTO

VISTA EXTERIOR - COMPARTIMIENTO ÚNICO

Se muestra 767-SK/III 230V



Los números de piezas y los planos están sujetos a cambio sin previo aviso.

⚠ PELIGRO

DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

⚠ PELIGRO

BLOQUEE Y FIJE EL PANEL DE DISYUNTORES HASTA QUE EL TRABAJO DE REPARACIÓN HAYA CONCLUIDO.

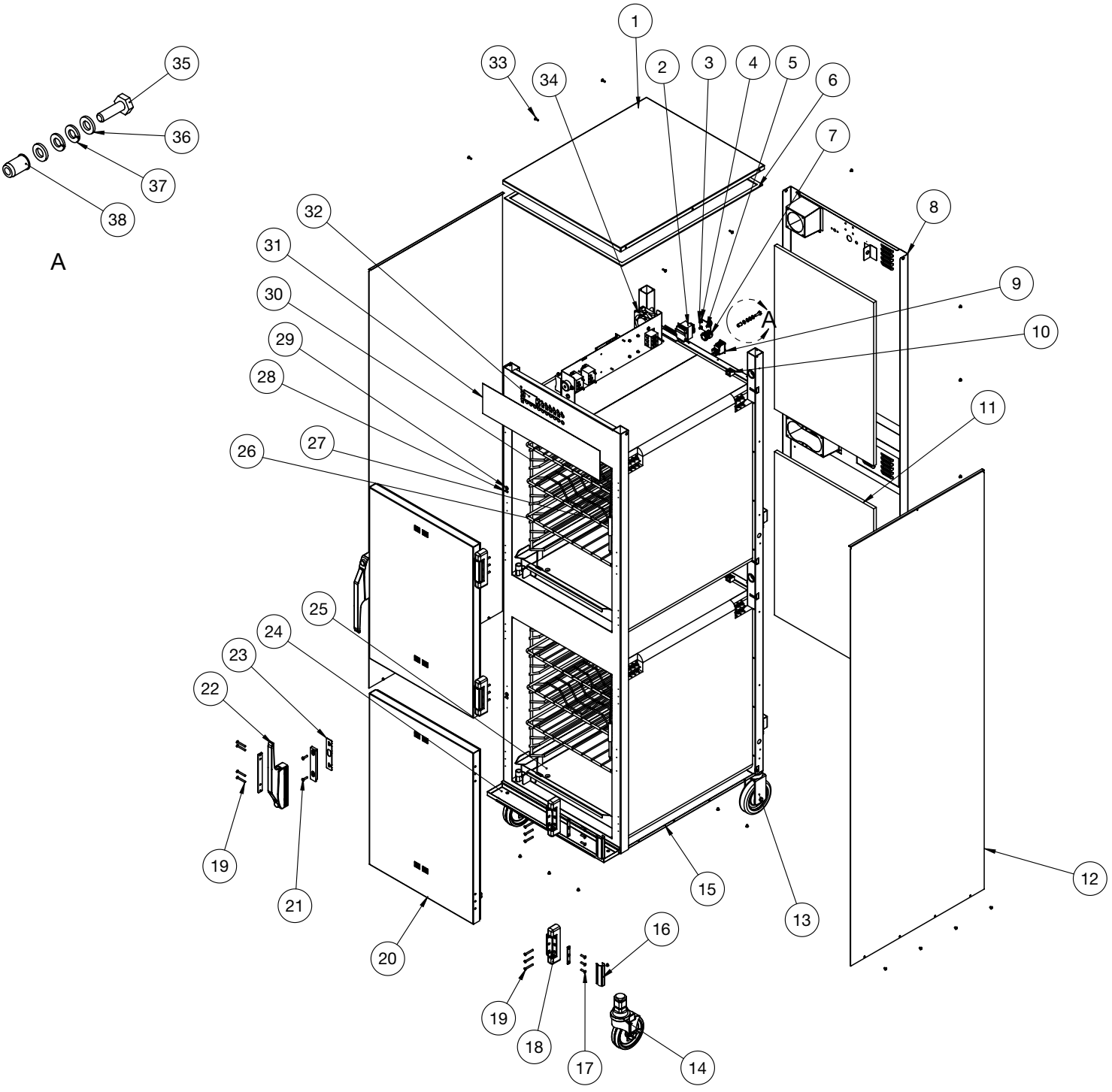
VISTA EXTERIOR - LISTA DE PIEZAS - COMPARTIMIENTO ÚNICO

	MODELO >	767-SK/III		1000-SK/III	
PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	Nº DE PIEZA	CANT.	Nº DE PIEZA	CANT.
1	CUBIERTA SUPERIOR	1011872	1	1011534	1
2	TERMOSTATO DE LÍMITE ALTO	TT-33476	1	TT-33476	1
3	CUBIERTA DE PROTECCIÓN DE LÍMITE ALTO	1003936	1	1003936	1
4	JUNTAS, ADHESIVO, 38,1 X 114,3 [mm lineales]	GS-23622	1	GS-23622	1
5	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA LOS TIRONES	BU-3964	1	BU-3964	1
6	CONJUNTO DE CABLES, 230 V, 2438 mm.	CD-3922	1	CD-3922	1
	CONJUNTO DE CABLES, 208-240, 182 mm.	CD-3607	1	CD-3607	1
7	AISLANTE	IN-2003	1	IN-2003	1
8	RECORTE TRASERO, EMPLAZAMIENTO	5014137	1	5014204	1
9	REMACHE OCULTO, N.° 44, ACERO INOXIDABLE	RI-2100	6	RI-2100	6
10	CUBIERTA DEL ELEMENTO	1010409	1	1011813	1
11	INTERRUPTOR, BASCULANTE, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1
12	PANEL LATERAL	1011871	2	1011619	2
13	RUEDA DE 38,1 MM CON VÁSTAGO, RUEDA RÍGIDA DE 127 MM	CS-24874	2	CS-24874	2
14	RUEDA GIRATORIA DE 38 mm CON VÁSTAGO DE 127 mm	CS-24875	2	CS-24875	2
15	PANEL INFERIOR	1010394	1	1009941	1
16	CONJUNTO DE LA BANDEJA DE GOTEO	5010391	1	5009716	1
	— BANDEJA DE GOTEO	1010584	1	1010188	1
	— SOPORTE DE LA BANDEJA DE GOTEO	1010585	1	1010189	1
17	CUBIERTA DE BISAGRA	CV-22171	2	CV-22171	2
18	TORNILLO PHILLIPS 10-32 X 3/4 PLANO 18-8	SC-2072	6	SC-2072	6
19	BISAGRA DE 1-3/8" DEL MARGEN CROMADA EN PAR	HG-22338	1	HG-22338	1
20	TORNILLO PHILLIPS DE 10-32 X 1-1/2 PLANO 18-8	SC-2073	10	SC-2073	10
21	CONJUNTO DE LA PUERTA DERECHA	5011828	1	5012859	1
	*CONJUNTO DE LA PUERTA IZQUIERDA	5011829	1	5012861	1
	*JUNTA DE LA PUERTA	GS-22951	1	GS-22952	1
22	TORNILLO DE BANDEJA PHILLIPS 10-32 X 3/4 DE USO INTENSIVO	SC-2071	2	SC-2071	2
23	MANILLA DEL PESTILLO MAG DEL MARGEN	HD-27080	1	HD-27080	1
24	SUPLEMENTO, MANIJA	13947	1	13947	1
25	SOLDADURA DEL COLECTOR DE GOTEO	14831	1	5005616	1
26	INTERRUPTOR REED, PUERTA	SW-33559	1	SW-33559	1
27	CASQUILLO NEGRO DEL ORIFICIO DE 3/8"	BU-3419	1	BU-3419	1
28	PARRILLA, CABLE DE ACERO INOXIDABLE	SH-2324	2	SH-2325	2
	PARRILLA PARA COSTILLAS (NO SE MUESTRA)	SH-2743	2	SH-29474	1
29	REJILLAS LATERALES	SR-28405	2	SR-2266	2
	PIEZAS DESLIZANTES DE BANDEJA (SÓLO 230 V)	1010813	2	—	—
30	ESQUEMA DEL PANEL	PE-27178	1	PE-29385	1
31	CONTROL	CC-34194	1	CC-34194	1
32	TORNILLO, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1	SC-22924	1
33	ARANDELA PLANA M6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2
34	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO M6 DE ACERO INOXIDABLE 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2
35	TUERCA, CON TOPES ENCHAPADOS EN ZINC N.º 8-32 UNC	NU-26526	4	NU-26526	4
36*	BLOQUE DE SENSOR, TERMINAL, PORCELANA	BK-33546	1	BK-33546	1
37*	BLOQUE DE MONTAJE DEL SENSOR	BK-24427	1	BK-24427	1
38*	SOPORTE, BANDEJA DE VIRUTAS	BT-29217	1	BT-29217	1
39*	CASQUILLO NEGRO ENCAJABLE DE 5/8"	BU-3611	2	BU-3611	2
40*	SOLDADURA DE LA BANDEJA DE VIRUTAS	4652R	1	4652R	1
41*	ELEMENTO AHUMADOR: 208-240 V, 230 V	EL-35022	1	EL-35022	1
	ELEMENTO AHUMADOR: 120 V	EL-35023	1	EL-35023	1
42*	VENTILADOR, CAJA, 120 V	FA-3973	1	FA-3973	1
	CAJA DEL VENTILADOR, 208-240 V, 230 V	FA-34524	1	FA-34524	1
	TUERCA DE CASQUILLO ROSCADA M6	NU-22770	1	NU-22770	1
43*	TUERCA HEXAGONAL DE 1/4-20 DE ACERO INOXIDABLE	NU-2437	2	NU-2437	2
44*	ORIFICIO DE ENCHUFE CON CÚPULA DE 187"	PG-28439	4	PG-28439	4
45*	CONJUNTO DE LA SONDA, PRODUCTO	PR-34298	1	PR-34298	1
46*	CUBIERTA DE LA SONDA	5009712	1	5009712	1
47*	SOPORTE DE LA SONDA	13239	1	13239	1
48*	RECEPTÁCULO DE LA SONDA, PRODUCTO	PR-34705	1	PR-34705	1
49*	TORNILLO PHILLIPS PLANO DE 6-32 X 1/2" NC	SC-2239	2	SC-2239	2
50*	TORNILLO PHILLIPS M4-0,7 X 6 MM	SC-22271	2	SC-22271	2
51*	TORNILLO PHILLIPS DE 8-32 x 1/4"	SC-2459	30	SC-2459	30
52*	TORNILLO, 8-32 X 2 RANURA DE CABEZA TRONCOCÓNICA 18-8	SC-23154	2	SC-23154	2
53*	SENSOR, CAVIDAD	SN-33541	1	SN-33541	1
54*	PROTECCIÓN DEL SENSOR	1493	1	1493	1
56*	SOLDADURA DE LA PLACA CALEFACTORA DE AHUMADO	5003782	1	5003782	1

* NO SE MUESTRA

VISTA EXTERIOR - DOBLE COMPARTIMIENTO

Se muestra 1200-SK/III



Los números de piezas y los planos están sujetos a cambio sin previo aviso.

VISTA EXTERIOR - LISTA DE PIEZAS - DOBLE COMPARTIMIENTO

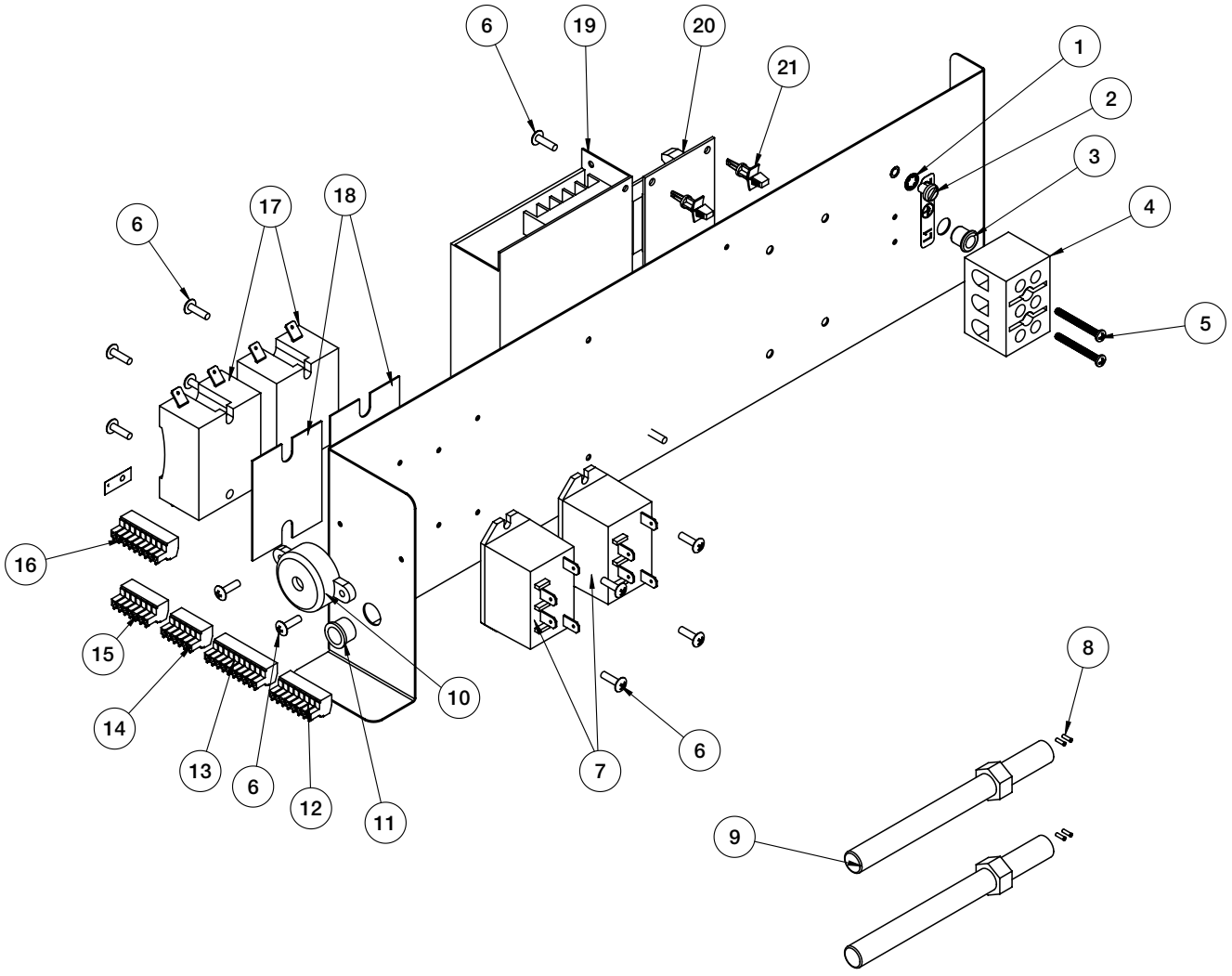
	MODELO >	1767-SK/III		1200-SK/III	
PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	Nº DE PIEZA	CANT.	Nº DE PIEZA	CANT.
1	CUBIERTA SUPERIOR	1011872	1	1011534	1
2	TERMOSTATO DE LÍMITE ALTO	TT-33476	2	TT-33476	2
3	TORNILLO PHILLIPS 10-32 X 1/2 PLANO	SC-23670	4	SC-23670	4
4	TUERCA HEXAGONAL DE ACERO INOXIDABLE, 18-8, 10-32, UNF	NU-2215	4	NU-2215	4
5	CUBIERTA DE PROTECCIÓN DE LÍMITE ALTO	1003936	2	1003936	2
6	JUNTAS, ADHESIVO, 38,1 X 114,3 [mm lineales]	GS-23622	1	GS-23622	1
7	SOPORTE, BRIDA	BT-26884	1	BT-26884	1
8	RECORTE TRASERO, EMPLAZAMIENTO	5014223	1	5014293	1
9	INTERRUPTOR, BASCULANTE, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1
10	BLOQUE DE SENSOR, TERMINAL, PORCELANA	BK-33546	2	BK-33546	2
11	AISLANTE	IN-2003	2	IN-2003	2
12	PANEL LATERAL	1012652	2	1011533	2
13	RUEDA DE 38,1 MM CON VÁSTAGO, RUEDA RÍGIDA DE 127 mm	CS-24874	2	CS-24874	2
14	RUEDA GIRATORIA DE 38 mm CON VÁSTAGO DE 127 mm	CS-24875	2	CS-24875	2
15	PANEL INFERIOR	1010394	1	1009941	1
16	CUBIERTA DE BISAGRA	CV-22171	4	CV-22171	4
17	TORNILLO PHILLIPS 10-32X /4 PLANO 18-8 DE ACERO INOXIDABLE	SC-2072	12	SC-2072	12
18	BISAGRA DE 1-3/8" DEL MARGEN CROMADA EN PAR	HG-22338	2	HG-22338	2
19	TORNILLO PHILLIPS DE 10-32 X 1-1/2 PLANO 18-8	SC-2073	20	SC-2073	20
20	CONJUNTO DE LA PUERTA DERECHA	5011828	2	5012859	2
	*CONJUNTO DE LA PUERTA IZQUIERDA	5011829	2	5012861	2
	*JUNTA DE LA PUERTA	GS-22951	2	GS-22952	2
21	TORNILLO DE BANDEJA PHILLIPS 10-32 X 3/4 DE USO INTENSIVO	SC-2071	4	SC-2071	4
22	MANILLA DEL PESTILLO MAG DEL MARGEN	HD-27080	2	HD-27080	2
23	SUPLEMENTO, MANIJA	13947	2	13947	2
24	CONJUNTO DE LA BANDEJA DE GOTEO	5010391	1	5009716	1
	— BANDEJA DE GOTEO	1010584	1	1010188	1
	— SOPORTE DE LA BANDEJA DE GOTEO	1010585	1	1010189	1
25	SOLDADURA DEL COLECTOR DE GOTEO	14831	2	5005616	2
26	PARRILLA, CABLE DE ACERO INOXIDABLE	SH-2324	4	SH-2325	4
27	PARRILLA PARA COSTILLAS	SH-2743	2	SH-29474	2
28	INTERRUPTOR REED, PUERTA	SW-33559	2	SW-33559	2
29	CASQUILLO NEGRO DEL ORIFICIO DE 3/8"	BU-3419	2	BU-3419	2
30	REJILLAS LATERALES	SR-28405	4	SR-2266	4
	PIEZAS DESLIZANTES DE BANDEJA (SÓLO 230 V)	1010813	4	—	—
31	ESQUEMA DEL PANEL	PE-27181	1	PE-29386	1
32	CONTROL	CC-34194	1	CC-34194	1
33	REMACHE OCULTO, N.° 44, ACERO INOXIDABLE	RI-2100	12	RI-2100	12
34	CAJA DEL VENTILADOR, 208-240 V, 230 V	FA-34524	2	FA-34524	2
35	TORNILLO, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1	SC-22924	1
36	ARANDELA PLANA M6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2
37	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO M6 DE ACERO INOXIDABLE 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2
38	TUERCA, CON TOPES ENCHAPADOS EN ZINC N.º 8-32 UNC	NU-22770	1	NU-22770	1
39*	SOPORTE, BANDEJA DE VIRUTAS	BT-29217	2	BT-29217	2
40*	CASQUILLO NEGRO ENCAJABLE DE 5/8"	BU-3611	4	BU-3611	4
41*	CHIP TRAY WELD	4652R	2	4652R	2
42*	SMOKER ELEMENT	EL-35002	2	EL-35002	2
43*	CUBIERTA DEL ELEMENTO	1010409	2	1011813	2
44*	TUERCA HEXAGONAL DE ACERO INOXIDABLE, 1/4-20	NU-2437	4	NU-2437	4
45*	TUERCA, CON TOPES ENCHAPADOS EN ZINC N.º 8-32 UNC	NU-26526	4	NU-26526	4
46*	ORIFICIO DE ENCHUFE CON CÚPULA DE 187"	PG-28439	4	PG-28439	4
47*	CONJUNTO DE LA SONDA, PRODUCTO	PR-34298	2	PR-34298	2
48*	CUBIERTA DE LA SONDA	5009712	2	5009712	2
49*	SOPORTE DE LA SONDA	13239	2	13239	2
50*	RECEPTÁCULO DE LA SONDA, PRODUCTO	PR-34705	1	PR-34705	1
51*	TORNILLO PHILLIPS PLANO DE 6-32 X 1/2" NC	SC-2239	4	SC-2239	4
52*	TORNILLO PHILLIPS M4-0,7 X 6 MM	SC-22271	4	SC-22271	4
53*	TORNILLO PHILLIPS DE 8-32 x 1/4"	SC-2459	38	SC-2459	38
54*	TORNILLO, 8-32 X 2 RANURA DE CABEZA TRONCOCÓNICA 18-8	SC-23154	4	SC-23154	4
55*	SENSOR, CAVIDAD	SN-33541	2	SN-33541	2
55*	PROTECCIÓN DEL SENSOR	1493	1	1493	1
56*	SOLDADURA DE LA PLACA CALEFACTORA DE AHUMADO	BK-24427	2	BK-24427	2
57*	SMOKE HEATER PLATE WELD	5003782	2	5003782	2

* NO SE MUESTRA

MANTENIMIENTO

COMPONENTES ELECTRÓNICOS

Se muestra 1767-SK/III 208-240V



Los números de piezas y los planos están sujetos a cambio sin previo aviso.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	Nº DE PIEZA	CANT.	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	Nº DE PIEZA	CANT.
1	ARANDELA STARLOCK	WS-2467	1	11	CASQUILLO DEL ORIFICIO DE 1/2"	BU-3006	1
2	TORNILLO DE BANDEJA 10-32 X 1/4"	SC-2190	1	12	CONECTOR DE 6 CLAVIJAS	CR-33719	1
3	CASQUILLO NEGRO DEL ORIFICIO DE 3/8"	BU-3419	1	13	CONECTOR DE 10 CLAVIJAS	CR-33717	1
4	BLOQUE EN T	BK-3019	1	14	CONECTOR DE 7 CLAVIJAS	CR-33762	1
5	TORNILLO DE 6-32 X 1 -1/4" DE CABEZA	SC-2365	2	15	CONECTOR DE 8 CLAVIJAS	CR-33761	1
6	TORNILLO PHILLIPS DE CABEZA	SC-2472	12	16	CONECTOR DE 9 CLAVIJAS	CR-33718	1
7	RELÉ, SPST 30 A A 277 V CA 12 V CC	RL-33558	1**	17	RELÉ, 230 V, 25 A	RL-33829	1**
8	CONECTOR, CASQUILLO N.º 18	CR-34827	2**	18	DISIPADOR TÉRMICO, RELÉ	HE-33926	1**
9	ELEMENTO AHUMADOR, 208-240 V, 230 V	EL-35002	1**	19	TABLERO DE ALIMENTACIÓN DE ENERGÍA	BA-33554	1
	ELEMENTO AHUMADOR, 120 V	EL-25023	1**	20	TABLERO DE MONITOR DEL VOLTAJE	BA-33764	1
10	TIMBRE	BP-3567	1	21	SEPARADOR DE MONTAJE DE BLOQUEO	SP-33832	4

**POR COMPARTIMIENTO

MANTENIMIENTO

KITS DE SERVICIO DE CABLES DE CALENTAMIENTO

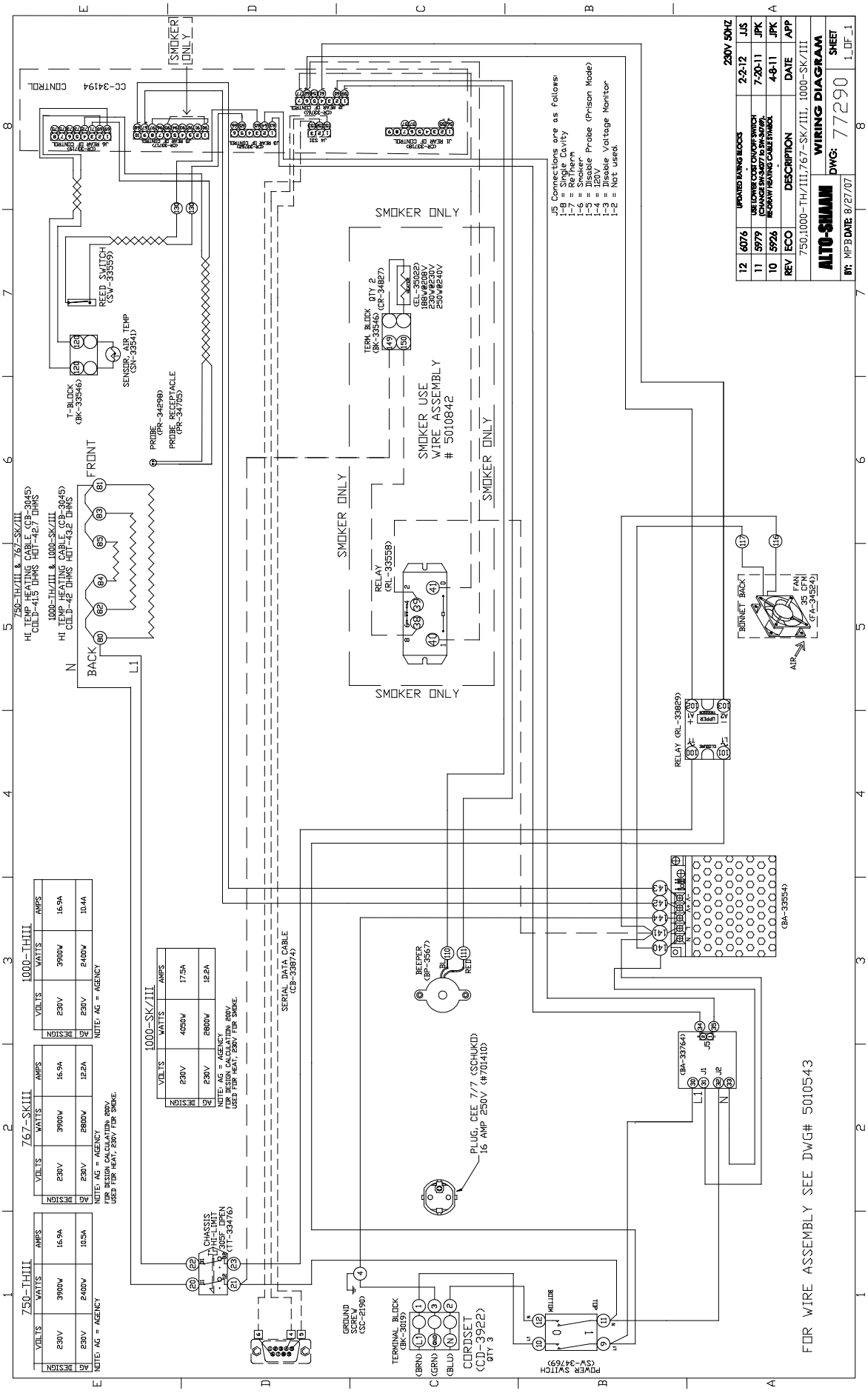
	CABLE HEATING KIT > (UNO POR COMPARTIMIENTO)	**#4881**
PRODUCTO	**DESCRIPCIÓN**	**CANT.**
CB-3045	ELEMENTO DE CALENTAMIENTO DEL CABLE	64 METROS
CR-3226	CONECTOR TÓRICO	12
IN-3488	ESQUINA DE AISLAMIENTO	30 CM
BU-3105	CASQUILLO CON REBORDE	12
BU-3106	CASQUILLO DE COPA	12
ST-2439	PERNO	12
NU-2215	TUERCA HEXAGONAL	24
SL-3063	MANGUITO AISLANTE	12
TA-3540	CINTA ELÉCTRICA	1 ROLLO

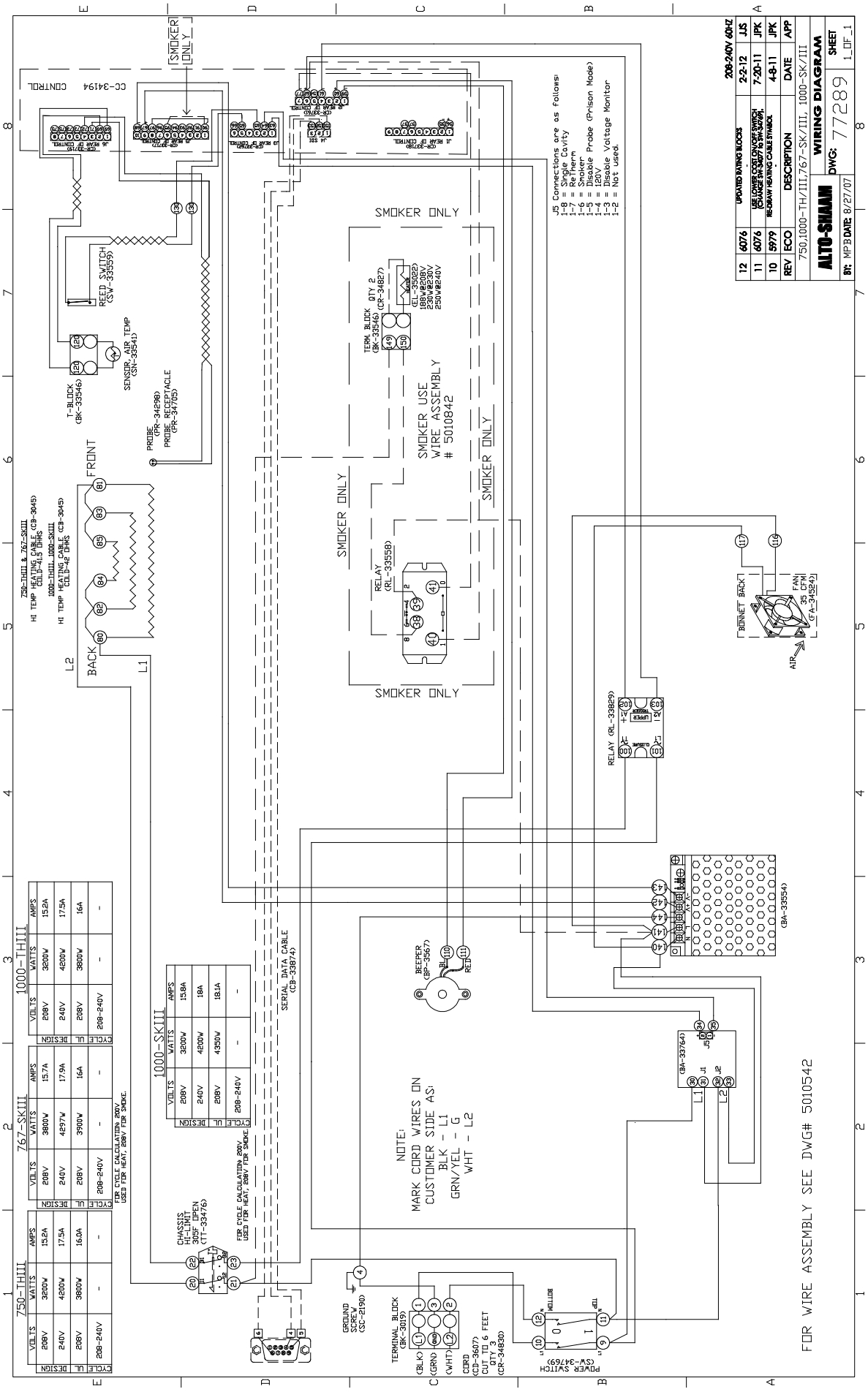
⚠ PELIGRO

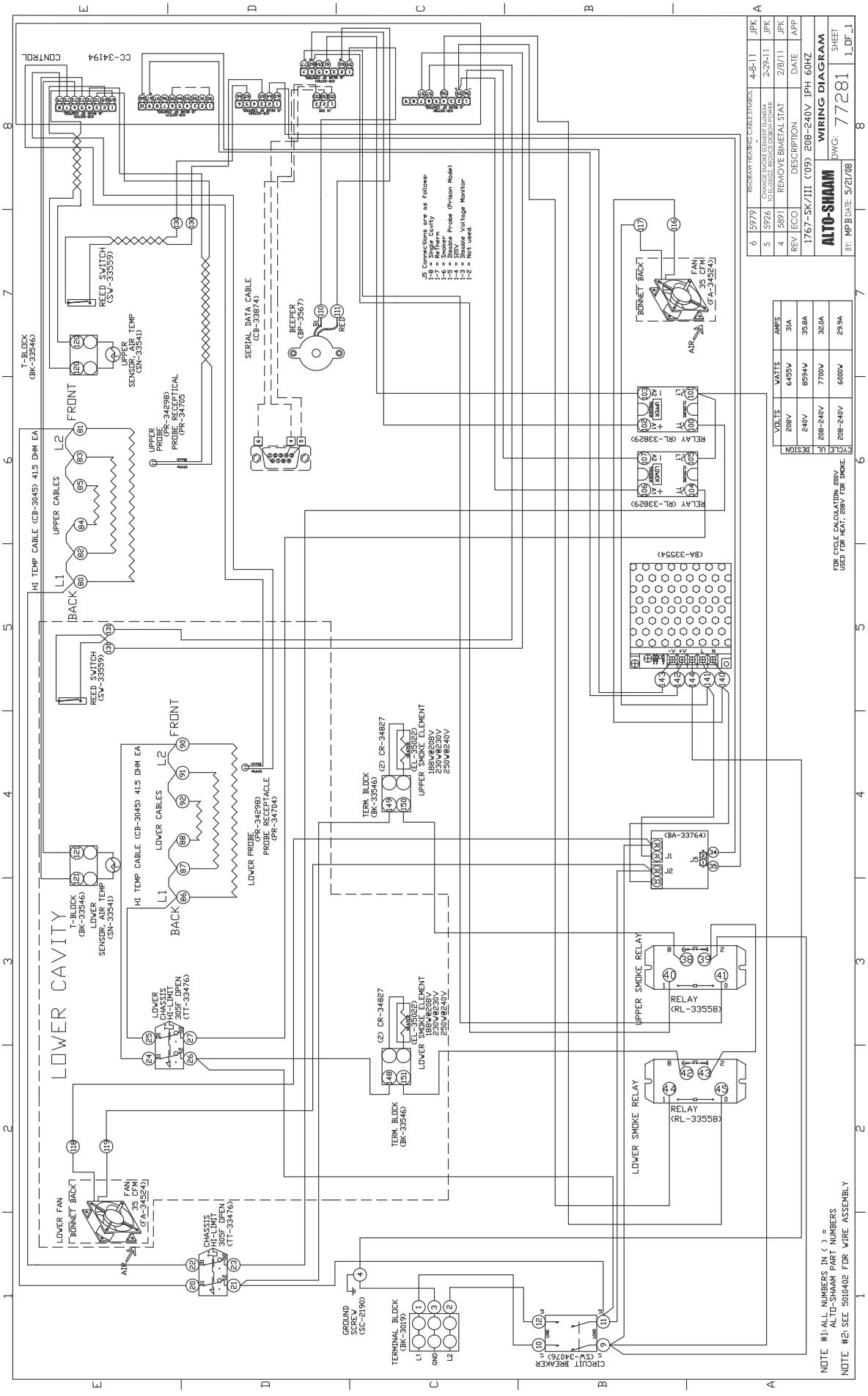
DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

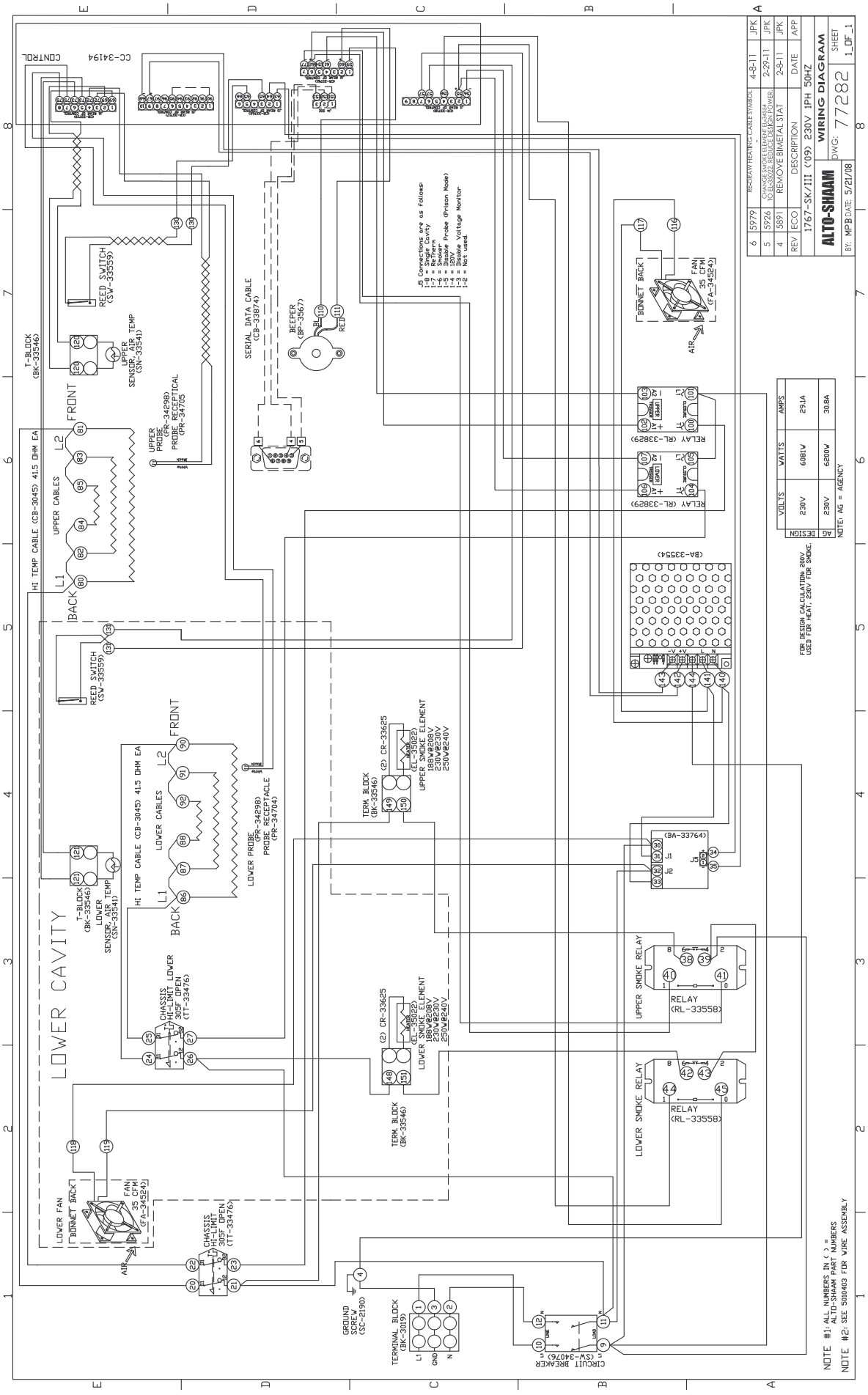
⚠ PELIGRO

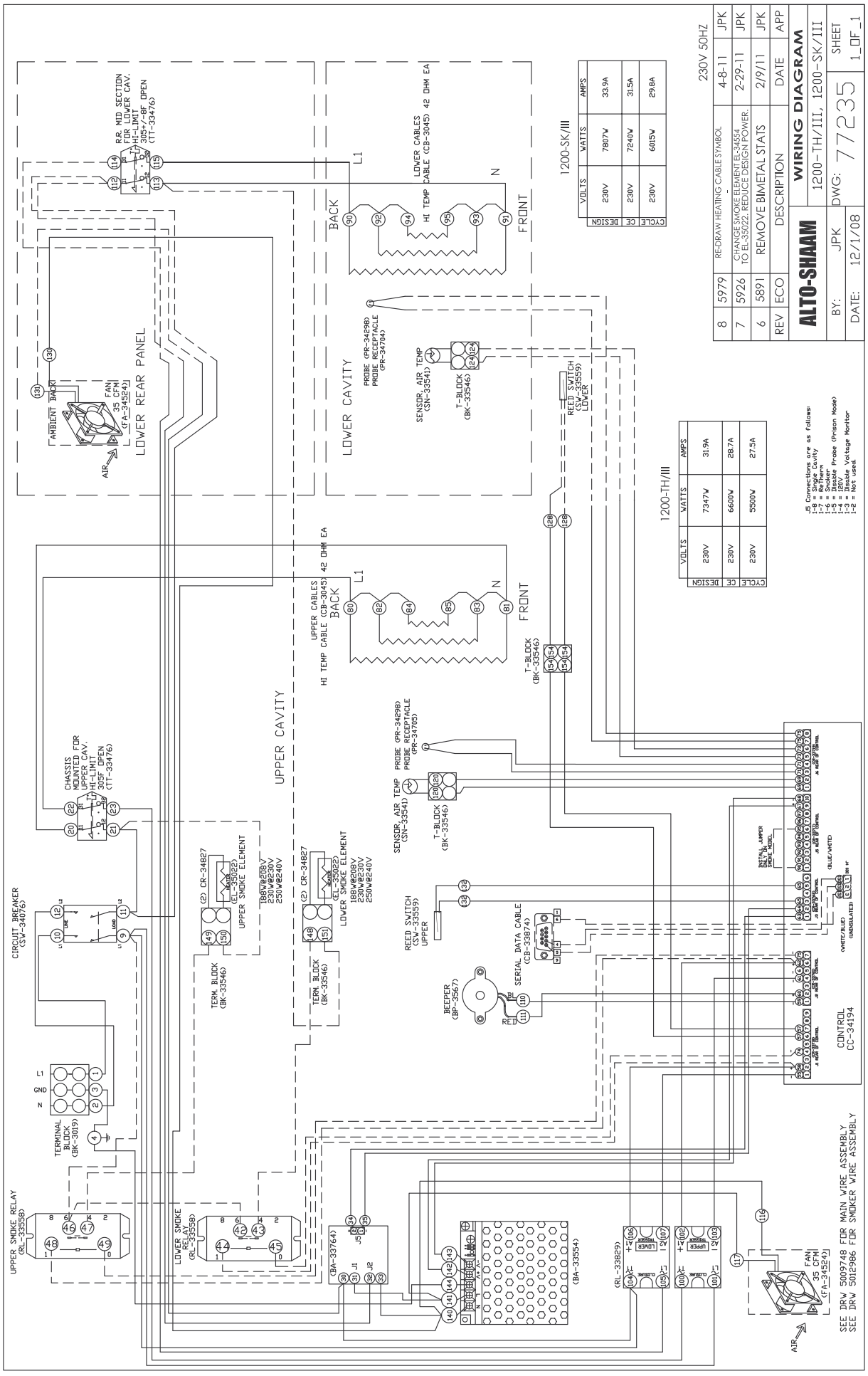
BLOQUEE Y FIJE EL PANEL DE DISYUNTORES HASTA QUE EL TRABAJO DE REPARACIÓN HAYA CONCLUIDO.

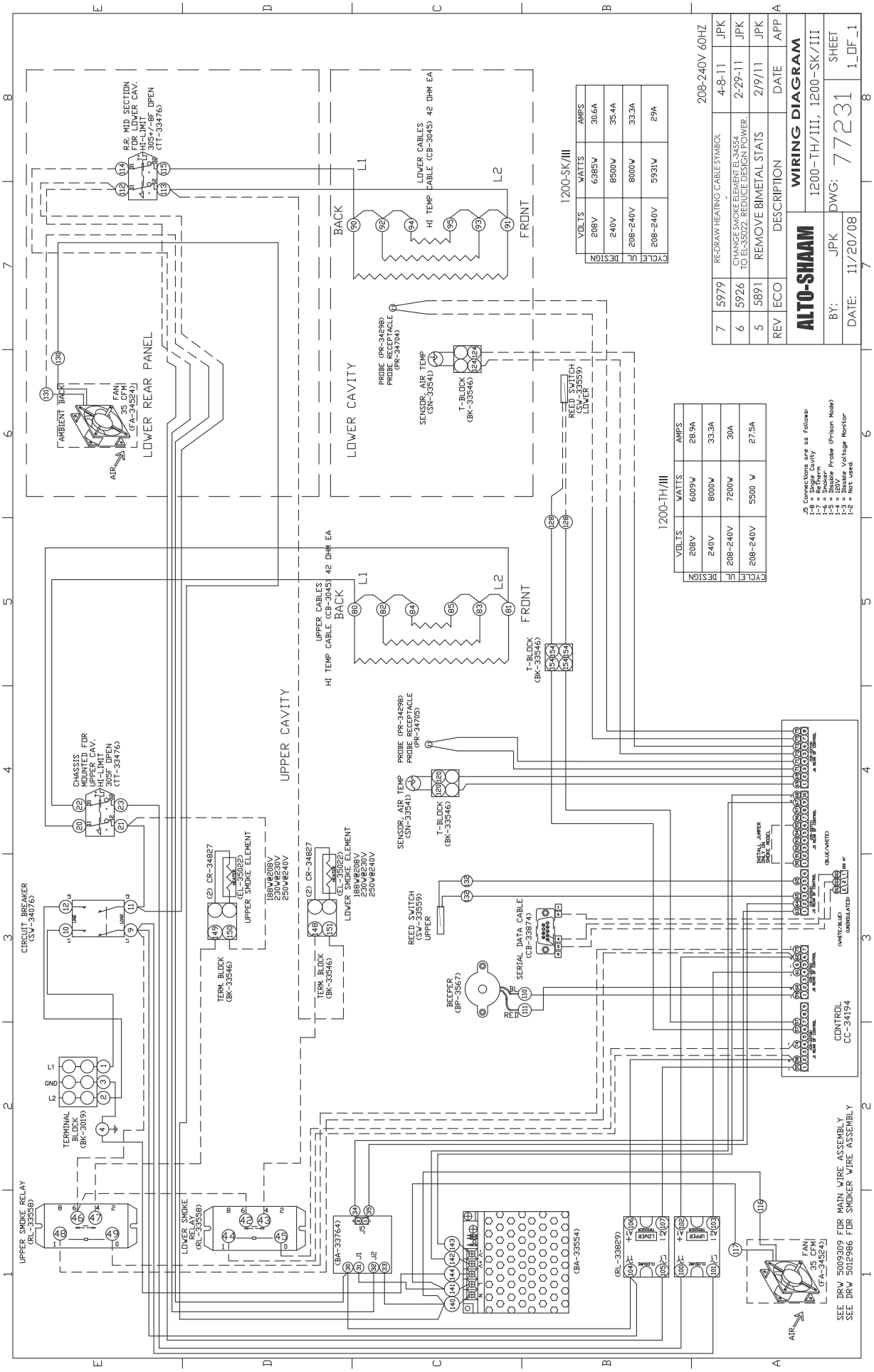

230V 50HZ
12 6076 UPDATED RAINING BLOCKS 2-2-12 JJS
11 5979 USE LOWER CODE ON ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-34677 to SW-34769). RE-DRAW HEATING CABLE SYMBOL 7-20-11 JPK
10 5926 RE-DRAW HEATING CABLE SYMBOL 4-8-11 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
750,1000-TH/III,767-SK/III, 1000-SK/III
ALTO-SHAAM WIRING DIAGRAM
BY: MP3 DATE: 8/27/07 DWG: 77290 SHEET 1_OF_1
SMOKER ONLY
CC-33194 CONTROL
REED SWITCH (SW-33559)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
T-BLOCK (BK-33546)
PROBE (PR-34298)
PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
FRONT
BACK
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) COLD-41.5 OHMS HOT-42.7 OHMS
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) COLD-42 OHMS HOT-43.2 OHMS
750-TH/III & 767-SK/III
1000-TH/III & 1000-SK/III
L1
SMOKER USE WIRE ASSEMBLY # 5010842
TERM BLOCK QTY 2 (BK-33546) (CR-34827)
(EL-33022) 16A@250V 20A@125V 250W@240V
RELAY (RL-33558)
J5 Connections are as Follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Double Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
BONNET BACK
FAN 35 CFW (FA-34524)
AIR
RELAY (RL-33829)
(BA-33554)
(BA-33764)
J5
J1
J2
BEEPER (BP-33567)
BL
RED
SERIAL DATA CABLE (CB-33874)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (#70141D)
CHASSIS THERMOSTAT 305F OPEN (TT-33476)
GROUND SCREW (SC-2196)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
(BRN) L1
(GRN) GND
(BLU) N
CORDSET (CD-3922) QTY 3
POWER SWITCH (SW-34769)
BOTTOM
TOP
FOR WIRE ASSEMBLY SEE DWG# 5010543
750-THIII
767-SKIII
1000-THIII
1000-SK/III
VOLTS WATTS AMPS
230V 3900W 16.9A
230V 2400W 10.5A
230V 2800W 12.2A
230V 4050W 17.5A
230V 2860W 12.2A
DESIGN AG
NOTE: AG = AGENCY
FOR DESIGN CALCULATION 208V. USED FOR HEAT, 230V FOR SMOKE.
NOTE: AG = AGENCY
FOR DESIGN CALCULATION 208V. USED FOR HEAT, 230V FOR SMOKE.


208-240V 60HZ
12 6076 UPDATED RATING BLOCKS 2-2-12 JJS
11 6076 USE LOWER COOLING OFF SWITCH (CHANGE SW-34077 TO SW-34769) 7-20-11 JPK
10 5979 REDRAW HEATING CABLE SYMBOL 4-8-11 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
750,1000-TH/III,767-SK/III, 1000-SK/III
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
BY: MPB DATE 8/27/07
DWG: 77289
SHEET 1_OF_1
FOR WIRE ASSEMBLY SEE DWG# 5010542
NOTE: MARK CORD WIRES ON CUSTOMER SIDE AS: BLK - L1 GRN/YEL - G WHT - L2
SMOKER ONLY
SMOKER USE WIRE ASSEMBLY # 5010842
J5 Connections are as Follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = Retherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
750-THIII
767-SKIII
1000-THIII
1000-SKIII
FOR CYCLE CALCULATION 208V USED FOR HEAT; 208V FOR SMOKE.
CC-34194 CONTROL
REED SWITCH (SW-33559)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
T-BLOCK (BK-33546)
PROBE (PR-34298)
PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
FRONT
BACK
L1
L2
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) COLD-42 OHMS
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) COLD-42 OHMS
TERM. BLOCK (BK-33546) QTY 2
(CR-34827)
(EL-35022) 120W@208V 230W@230V 250W@240V
RELAY (RL-33559)
RELAY (RL-33829)
BONNET BACK
FAN 35 CFM (FA-34524)
AIR
BEEPER (BP-33677)
SERIAL DATA CABLE (CB-33874)
(BA-33554)
(BA-33764)
CHASSIS HI-LIMIT 305F OPEN (TT-34476)
GROUND SCREW (SC-21190)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
(BLK)
(GRN)
(WHT)
CORD (CD-3607) CUT TO 6 FEET QTY 3 (CR-34830)
POWER SWITCH (SW-34769)
BOTTOM
TOP


CONTROL
CC-34194
LOWER CAVITY
FRONT
BACK
L1
L2
HI TEMP CABLE (CB-3045) 41.5 OHM EA
UPPER CABLES
LOWER CABLES
T-BLOCK (BK-33546)
UPPER SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
LOWER SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
REED SWITCH (SW-33559)
UPPER PROBE (PR-34298) PROBE RECEPTICAL (PR-34705)
LOWER PROBE (PR-34298) PROBE RECEPTACLE (PR-34704)
SERIAL DATA CABLE (CB-33874)
BEEPER (BP-33617)
J5 Connections are as follows:
1-9 = Single Cavity
1-7 = Rethermo
1-5 = Smoke
1-3 = Disable Probe (Prison Mode)
1-1 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
RELAY (RL-33829)
BONNET BACK
FAN 35 CFM (FA-34524)
AIR
(BA-33554)
(BA-33764)
J1
J2
J5
TERM. BLOCK (BK-33546)
(2) CR-34827
UPPER SMOKE ELEMENT
188W@208V
230W@230V
250W@240V
LOWER SMOKE ELEMENT
188W@208V
230W@230V
250W@240V
UPPER SMOKE RELAY
LOWER SMOKE RELAY
RELAY (RL-33558)
LOWER FAN
CHASSIS HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
GROUND SCREW (SC-21190)
TERMINAL BLOCK (BK-33513)
L1
GND
L2
CIRCUIT BREAKER (SW-34076)
FOR CYCLE CALIBRATION 208V USED FOR HEAT; 208V FOR SMOKE.
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE 5010402 FOR WIRE ASSEMBLY
VOLTS
WATTS
AMPS
DESIGN
208V
6455W
31A
240V
8594W
35.8A
CYCLE UP
208-240V
7700W
32.0A
208-240V
6000W
29.9A
6 5979 RE-DRAWN HEATING CABLE SYMBOL - 4-8-11 JPK
5 5926 CHANGED POWER FEED FROM 15 TO 13.5AMPS REQUIRED MIN POWER 2-29-11 JPK
4 5891 REMOVE BIMETAL STAT 2/8/11 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
1767-SK/III ('09) 208-240V 1PH 60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77281
SHEET 1_OF_1
BY: MPB DATE: 5/21/08


CONTROL
CC-34194
LOWER CAVITY
FRONT
BACK
L1
L2
UPPER CABLES
LOWER CABLES
HI TEMP CABLE (CB-3045) 41.5 OHM EA
T-BLOCK (BK-33546)
REED SWITCH (SW-33559)
UPPER SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
LOWER SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
UPPER PROBE (PR-34298) PROBE RECEPTICAL (PR-34705
LOWER PROBE (PR-34298) PROBE RECEPTACLE (PR-34704)
SERIAL DATA CABLE (CB-33874)
BEEPER (BP-3567)
J5 Connections are as Follows:
1-6 = Door Activity
1-7 = Retherm
1-5 = Smoker Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Smoke Voltage Monitor
1-2 = Not used.
BONNET BACK
FAN 35 CFM (FA-34524)
AIR
RELAY (RL-33829)
(BA-33554)
(BA-33764)
J1
J2
J5
(2) CR-33625
TERM BLOCK (BK-33546)
UPPER SMOKE ELEMENT (EL-35022) 188W@208V 250W@230V 250W@240V
LOWER SMOKE ELEMENT (EL-35022) 188W@208V 250W@230V 250W@240V
CHASSIS HI-LIMIT LOWER 305F OPEN (TT-33476)
UPPER SMOKE RELAY
LOWER SMOKE RELAY
RELAY (RL-33558)
LOWER FAN
BONNET BACK
FAN 35 CFM (FA-34524)
GROUND SCREW (SC-2190)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
LI
GND
N
CIRCUIT BREAKER (SW-34076)
FOR DESIGN CALCULATION 208V USED FOR HEAT, 230V FOR SMOKE.
VOLTS
WATTS
AMPS
DESIGN
230V
6081W
29.1A
AG
230V
6200W
30.8A
NOTE: AG = AGENCY
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE 5010403 FOR WIRE ASSEMBLY
6 5979 RE-DRAW HEATING CABLE SYMBOL 4-8-11 JPK
5 5926 CHANGE SMOKE ELEMENT EL-34554 TO EL-35022. REDUCE DESIGN POWER. 2-29-11 JPK
4 5891 REMOVE BIMETAL STAT 2-8-11 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
1767-SK/III ('09) 230V 1PH 50HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77282
SHEET 1_OF_1
BY: MPB DATE: 5/21/08


230V 50HZ
1200-SK/III
1200-TH/III
WIRING DIAGRAM
ALTO-SHAAM
1200-TH/III, 1200-SK/III
DWG: 77235
SHEET 1_OF_1
LOWER REAR PANEL
LOWER CAVITY
UPPER CAVITY
CONTROL CC-34194
SEE DRW 5009748 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW 5012986 FOR SMOKER WIRE ASSEMBLY


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
1200-TH/III, 1200-SK/III
BY: JPK
DATE: 11/20/08
DWG: 77231
SHEET 1_DF_1
208-240V 60HZ
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
7 5979 RE-DRAW HEATING CABLE SYMBOL - 4-8-11 JPK
6 5926 CHANGE SMOKE ELEMENT EL-34554 TO EL-35022. REDUCE DESIGN POWER. 2-29-11 JPK
5 5891 REMOVE BIMETAL STATS 2/9/11 JPK
1200-SK/III
VOLTS WATTS AMPS
208V 6385W 30.6A
240V 8500W 35.4A
208-240V 8000W 33.3A
208-240V 5931W 29A
DESIGN UL CYCLE
1200-TH/III
VOLTS WATTS AMPS
208V 6009W 28.9A
240V 8000W 33.3A
208-240V 7200W 30A
208-240V 5500 W 27.5A
DESIGN UL CYCLE
LOWER REAR PANEL
LOWER CAVITY
UPPER CAVITY
BACK
FRONT
L1
L2
AMBIENT BACK
AIR
FAN 35 CFM (FA-34524)
CHASSIS MOUNTED FOR UPPER CAV. HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
R.R. MID SECTION FOR LOWER CAV. HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
CIRCUIT BREAKER (SW-34076)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
UPPER SMOKE RELAY (RL-33559)
LOWER SMOKE RELAY (RL-33558)
(2) CR-34827
UPPER SMOKE ELEMENT
LOWER SMOKE ELEMENT
188W@208V
230W@230V
250W@240V
TERM. BLOCK (BK-33546)
UPPER CABLES (CB-3045) 42 OHM EA
LOWER CABLES CABLE (CB-3045) 42 OHM EA
HI TEMP
T-BLOCK (BK-33546)
PROBE (PR-34299) PROBE RECEPTACLE (PR-34704)
PROBE (PR-34299) PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
REED SWITCH (SW-33559) UPPER
REED SWITCH (SW-33559) LOWER
BEEPER (BP-3567)
SERIAL DATA CABLE (CB-38874)
CONTROL CC-34194
(BA-33764)
(BA-33554)
(RL-33829)
LOWER
UPPER
J5 Connections are as Follows:
1-9 = Single Cavity
1-8 = Refrigerant
1-7 = Smoker
1-6 = Disable Probe (Prison Mode)
1-5 = Not used.
1-4 = Disable Voltage Monitor
1-3 = Not used.
1-2 = Not used.
SEE DRW 5009309 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW 5012986 FOR SMOKER WIRE ASSEMBLY

RECLAMACIONES Y DAÑOS DURANTE el TRANSPORTE

Todo el equipo de Alto-Shaam se vende con envío F.O.B. (franco a bordo). En el momento en que lo acepta la empresa de transporte, dicho equipo se convierte en propiedad del consignatario.

Si ocurriesen daños durante el envío, será responsabilidad de la empresa de transporte o del consignatario. En dichos casos, la empresa de transporte tiene la responsabilidad de la entrega segura del producto, a menos que se pueda demostrar negligencia por parte del despachador.

1. Haga una inspección oportuna mientras el equipo esté todavía en el camión o inmediatamente después de haberlo trasladado al área de recepción. No espere hasta haber trasladado el producto a una bodega.
2. No firme ningún documento de flete sin que antes haya hecho un recuento completo y una inspección de todo el producto recibido.
3. Anote cualquier daño directamente en el recibo de la empresa de transporte.
4. Asegúrese de que el conductor firme el recibo. Si se niega a hacerlo, deje constancia de ello en el recibo.
5. Si el conductor no permite que se haga la inspección, escriba lo siguiente en el recibo de entrega:
   El conductor rehúsa que se haga la inspección del envío para verificar daños visibles.
6. Llame por teléfono a la oficina de la empresa de transporte inmediatamente después de encontrar el daño y exija una inspección. Envíe por correo una confirmación de la hora, fecha y persona con quien habló.
7. Conserve todas las cajas y demás material de embalaje para la futura inspección por parte de la empresa de transporte.
8. Registre inmediatamente una demanda escrita con la empresa de transporte y adjunte copias de todos los documentos pertinentes.

   Continuaremos con nuestra política de ayudar a nuestros clientes para cobrar las demandas que se hayan registrado adecuadamente y estén vigentes. Sin embargo, no podemos registrar ninguna demanda a nombre del cliente, asumir la responsabilidad de demanda alguna ni aceptar deducciones en el pago del producto debido a dichas demandas.

GARANTÍA LIMITADA

Alto-Shaam, Inc. garantiza solamente al comprador original que cualquier pieza original que presente defectos en cuanto a materiales o mano de obra estará, según lo considere Alto-Shaam, sujeto a las disposiciones que se establecen de aquí en adelante, y se reemplazará por una pieza nueva o reacondicionada.

El período de garantía de las piezas es el siguiente:

Para el compresor de refrigeración en Quickchillers™ de Alto-Shaam, cinco (5) años a partir de la fecha de instalación.

Para el elemento de calefacción en hornos de cocción y mantenimiento Halo Heat®, siempre que el comprador original sea dueño del horno. Esto excluye los equipos que son únicamente de mantenimiento.

Para el resto de las piezas, un (1) año a partir de la fecha de instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

El período de garantía de la mano de obra es de un (1) año a partir de la fecha de instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

Alto-Shaam correrá con los gastos de mano de obra normal que se realice en horario de atención estándar, sin incluir horas extraordinarias, vacaciones o cualquier comisión adicional.

Para que sea válida, se debe presentar una reclamación de garantía durante el período de garantía correspondiente. Esta garantía es intransferible.

ESTA GARANTíA NO SE APLICA A:

1. Calibración.
2. El reemplazo de bombillas de luz, juntas de la puerta o el reemplazo de vidrio por daños de cualquier tipo.
3. Daños en el equipo debido a accidentes, flete, instalación inadecuada o alteración.
4. Equipos usados en condiciones de abuso, uso indebido, descuido o condiciones anormales que incluyen, entre otros, equipos sometidos a productos químicos fuertes o inapropiados como compuestos que contengan cloruros o sales cuaternarias, agua de mala calidad o equipos con números de serie que falten o que estén alterados, pero sin limitarse a lo anterior.
5. Los daños derivados como resultado directo de la mala calidad del agua, el mantenimiento inadecuado de los generadores de vapor y/o las superficies afectadas por la calidad del agua. La calidad del agua y el mantenimiento necesario del equipo generador de vapor serán responsabilidad del propietario/operario.
6. Los daños ocasionados por el uso de cualquier agente limpiador que no sea Combitherm® de Alto-Shaam, incluidos, entre otros, los daños por cloro u otros agentes químicos dañinos. **Se recomienda encarecidamente usar el limpiador Combitherm® de Alto-Shaam en los hornos Combitherm®.**
7. Cualquier pérdida o daño debido a un funcionamiento defectuoso, lo que incluye pérdida del producto, de alimentos, de ganancias, o bien, daños emergentes o incidentales de cualquier tipo.
8. Equipo modificado de cualquier manera a partir del modelo original, sustitución de componentes distintos a los autorizados por la fábrica, retiro de componentes incluyendo las patas, o la adición de componentes de cualquier tipo.

Esta garantía es exclusiva e invalida cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para fines específicos de un objeto específico. En ningún caso Alto-Shaam será responsable por la pérdida de uso, pérdida de ingresos o ganancias, o la pérdida del producto, ni por ningún daño indirecto, especial, incidental o emergente. Nadie que no sea un trabajador de Alto-Shaam, Inc. está autorizado a modificar esta garantía ni podrá contraer ninguna otra obligación ni responsabilidad con relación al equipo de Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM®

Entrada en vigencia: 1 noviembre 2011

ANOTE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE DE LA UNIDAD PARA UNA FÁCIL REFERENCIA. SIEMPRE INDIQUE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE EN SU CORRESPONDENCIA RELATIVA A LA UNIDAD.

Modelo: _____ Fecha de instalación: _____

Voltaje: _____ Adquirida en: _____

Número de serie: _____ _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.

Teléfono: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ Fax: 262.251.7067 • 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

www.alto-shaam.com

IMPRESO EN EE.UU.